

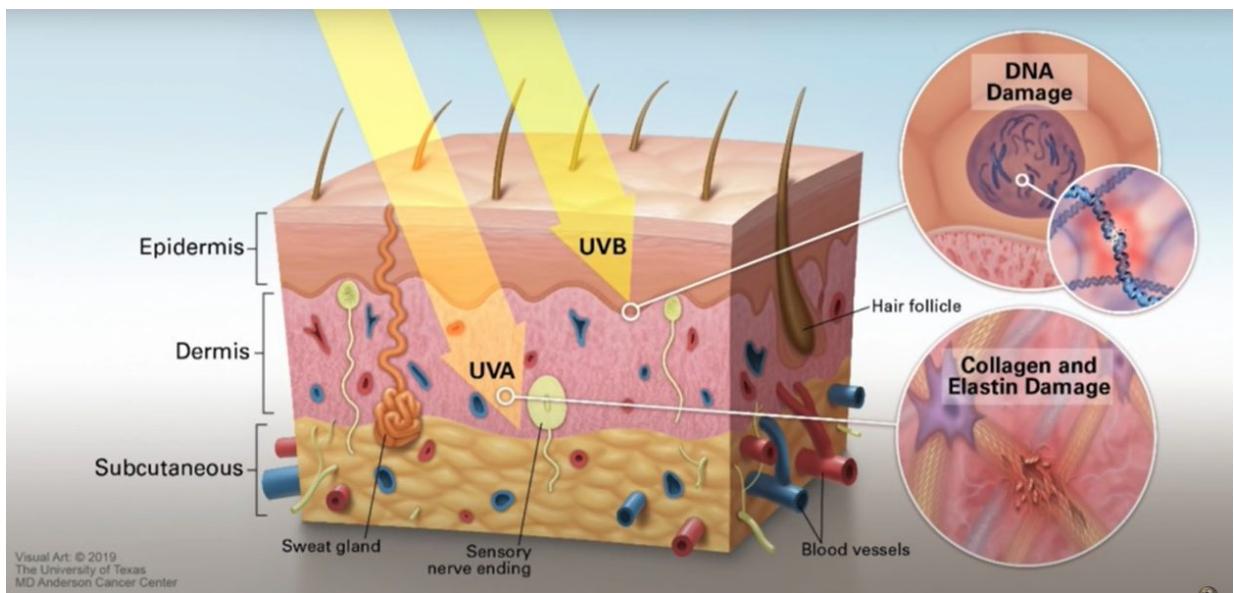
غذاها بی که مصرف آن ها امنیت
کلژن پوست شما را به خطر می
اندازد

مطلب اختصاصی صدای تجارت

اهمیت کلژن در زیبایی و قوام
پوست بر هیچ کسی پوشیده نیست.
اگر احساس می کنید پوست شما به
سفته قبل نیست و افتادگی پوست
شما را آزار می دهد، در این
مقاله همراه من دکتر فرناز
فضلعلی محقق و پژوهشگر شیمی
آرایشی و بهداشتی همراه باشد
تا موارد غذایی که عملکرد کلژن
پوست شما را مختل می سازد،
 بشناسید.

کلاژن پروتئینی است که در لایه‌ی عمیق تر پوست یعنی در درم حضور دارد و به شکل دهی ساختار و استحکام پوست کمک می‌کند. بدن به طور طبیعی این ماده را می‌سازد اما به مرور زمان و با افزایش سن توان بدن در ساخت کلاژن کاهش می‌یابد. به همین دلیل شما با افزایش سن شاهد حضور چین و چروک‌های مزاحم در صورت و شلی پوست خود خواهید بود. همچنین عوامل محیطی مثل پرتوی فرابنفس، آلودگی‌های محیط، استعمال سیگار و تنباکو و... باعث تولید رادیکال‌های آزاد می‌شود که این رادیکال‌ها قاتل کلاژن‌های پوست ما هستند.

به این صورت که تولید و فعالیت آنزیمی که باعث نابودی کلژن می‌شود را تسريع می‌کند. حتی اگر تحت تاثیر این عوامل قرار نداشته باشد، هر سال که می‌گذرد به دلیل کاهش توان بدن یک درصد از میزان کلژن تولیدی توسط بدن کاهش می‌یابد.



البته که در مارکت امروز، انواع محصول مراقبت از پوست مثل سرم، کرم، مکمل و لوشن

حاوی کلژن وجود دارند و می تواند با استفاده مکرر به تحریک کلژن سازی کمک کند. اما نقش فوق العاده‌ی رژیم غذایی را نباید نادیده گرفت. مواد غذایی وجود دارد که می توانند باعث تحریک سنتز کلژن بشوند و کیفیت کلژن موجود در پوست را افزایش دهند. اما در مقابل موادی هم وجود دارند که نه تنها تولید کلژن را افزایش نمی دهند؛ بلکه می توانند بر کیفیت کلژن شما اثر منفی شدیدی بگذارند و عملکرد آن‌ها را مختل کنند.

گلیکاسیون (Glycation)

در ابتدا باید درباره فرآیندی به نام گلیکاسیون (Glycation) صحبت کنیم. در این فرآیند مولکول های قندی به پروتئین ها، لیپیدها و اسیدهای نوکلئیک متصل می شوند و باعث تغییر عملکرد این مولکول ها می شوند. به این محصولات نهایی که در انتهای فرآیند گلیکاسیون تولید می شوند، گلیکوتاکسین ها می گویند. همین تغییر عملکرد به شدت بر روی سلامت و زیبایی پوست تاثیر گذار است و به دلیل این که بدن ما یک سیستم یکپارچه است می تواند باعث

تصلب شرائین، بیماری‌های کلیوی و همچنین تجربه‌های سختی مانند دیابت، کم شدن بینایی و بیماری‌های عصبی نیز بشود.

اتصال متقابل قندها به پروتئین‌ها مانند کلژن بر روی بافت کلژن‌ها تاثیر گذاشته و آن‌ها را سفت و بی‌صرف‌مند کنند. همچنین کلژن‌ها می‌که تحت این پیوندها قرار گرفته‌اند، امکان ترمیم ندارند. رژیم غذایی ما به دو شکل می‌تواند بر فرآیند گلیکاسیون تاثیر گذار باشد. یکی از این راه‌ها افزایش قند خون است و راه دیگر مصرف مواد غذایی که حاوی قندهای متصل به

پروتئین ها یا همان
گلیکوتاکسین ها هستند که پس از
ورود به بدن وارد بافت پوستی
می شوند و فعالیت بافت های
پوست ما را به مخاطره می
اندازند.

در این یادداشت قصد دارم مواد
غذایی را به شما معرفی کنم که
سلامتی کلازن شما را به خطر می
اندازد. اما قبل از آن باید
این نکته را ذکر کنم که این
لیست به این معنی نیست که شما
باید مصرف این غذاها را کاملاً
قطع کنید؛ بلکه می توانید به
صورت کنترل شده استفاده کنید.
البته در انتهای این مطلب هم

یک سری پیشنهاد کلی برای کاهش فرآیند گلیکاسیون در بدن به شما ارائه می‌دهم. پس دقت کنید که هیچ نوع ماده‌ی غذایی و گروه مواد غذایی نیاز به حذف کامل ندارند، تنها کافیست با مصرف کنترل شده سلامت پوست خود را حفظ کنید.



.1. رتبه‌ی اول به دونات تعلق می‌گیرد. دونات می‌تواند سلامت پوست شما و حتی

ساير قسمت های بدن شما را به مخاطره بياندازد. زира دونات حاوي سطح فوق العاده بالايی از قند می باشد و تقریبا هیچ گونه فيبری ندارد. پس سطح قند خون شما را بالا برده و در طی فرآيند گلیکاسيون پروتئين های شما را از بين می برد. همچنین دونات جزو غذاهاي سرخ شده است که اين مدل غذاها می توانند به فرآيند گلیکاسيون سرعت ببخشند و بسیار سریع کلاژن های شما را نا بود کنند.

2. نان سفید، بله کاملا درست متوجه شدید نان سفید هم می

تواند سلامت پوست و کلاژن های
شما را به خطر بیندازد.
نان سفید تقریبا هیچ گونه
فیبری ندارد و جزو دسته‌ی
کربوهیدرات های تصفیه شده
قرار دارد. کربوهیدرات های
تصفیه شده به طور مستقیم
بر جریان خون شما تاثیر
خواهند گذاشت و فرآیند
گلیکاسیون رخ خواهد داد.
در این نوع غلات تصفیه شده،
سبوس به طور کامل جدا می
شود. پس شما به راحتی منبع
آنکه اکسیدان غلات را از دست
می دهید. همچنین پس از
انجام فرآیند تصفیه، تمام
مواد مغذی، ویتامین ها و

مواد معدنی از دست می رود و متسفانه چیزی به جز قند باقی نمی ماند.



. 3. سس باربکیو، روش

صرف سس های باربکیو به این صورت است که شما این سس ها را بر روی گوشت ریخته و سپس در داخل باربکیو با دما بالا شروع به پخت گوشت می کنید. این فرآیند به شدت تولید گلیکوتاکسین ها را افزایش می دهد. زیرا سس باربکیو به مقدار خیلی زیاد قند دارد و اضافه شدن این قند به حرارت باعث افزایش شدید تولید

گلیکوتاکسین ها می شود و همان قصه‌ی از کار انداختن عملکرد کلاژن ها در پوست دوباره تکرار می شود.

4. نوشیدنی کوکتل. که هم می تواند کوکتل های حاوی الکل را در بر بگیرد و هم نوع قادر الکل. نوشیدنی های مخلوط که حاوی الکل هستند، به صورت دوبل به پوست آسیب می زنند. زیرا الکل به ذات خود برای پوست خوب نیست. الکل ماده ای التهاب زاست و عامل دهیدراته شدن پوست

الکل می است.



تواند منبع ذخیره شما از آنتی اکسیدان ها را به طور کامل نا بود کند و پوست شما را به شدت مستعد آسیب در برابر استرس های محیطی مانند نور خورشید، آلودگی و تنباکو کند. همچنین این نوشیدنی ها علاوه بر الکل آسیب زا حاوی مقادیر بالایی از شکر هستند که بر سطح قند خون شما اثر می کند و باز هم سرعت بینظیری به فرآیند گلیکاسیون و در نتیجه آسیب

کلاژن های شما می بخشد. مصرف الکل و نوشیدنی های کوکتل خود را شدیدا مدیریت کنید تا پوستان پیری زودرس را تجربه نکند.

5. چیپس، کوکی و کراکرهای بسته بندی. این مواد به دلیل روش تولید، حاوی مقادیر بالایی گلیکوتاکسین هستند. درصد فیبر در این مواد بسیار کم و شاید صفر باشد ولی مقادیر بالایی از شکر دارند. همچنین در بسیاری از این محصولات بسته بندی، از مارگارین که یک چربی ترانس است استفاده می شود. مطالعات نشان داده است که چربی ترانس می تواند

توانایی پوست شما را برای بازسازی خود دربرابر استرس های محیطی و نور فرا بینفس به شدت کاهش دهد و این می تواند دلیلی برای کاهش حضور کلژن و کم شدن کیفیت آن در پوست باشد.

6. هات داغ، پپرونی و بیکن. می توان گفت این گروه گوشت از بدترین گروه های مواد غذایی مصرفی برای سلامت پوست هستند. این گروه به دلیل روش خاص تهییه سرشار از گلیکوتاکسین ها هستند که به شدت عملکرد کلژن و بافت های کشسان پوست شما را مختل می



کند.

ممکن است شما به حداقل به یکی از اعضای این لیست به شدت علاقمند باشید. من هم از شما نمی خواهم که کاملاً این مواد را از رژیم غذایی خود حذف کنید. بهترین کار این است که یک تعادل ایجاد کنید. توصیه های زیر برای ایجاد تعادل در رژیم غذایی شماست.

· سعی کنید اگر به دونات

عالقمدید به دلیل سایز بزرگ این ماده آن را به تکه های کوچکتر تقسیم کنید و فقط یک یا دو تکه مصرف کنید. کوچک کردن سایز و اندازه ی غذا و یا ظرف غذارا در رژیم غذایی خود نیز به کار ببرید تا خیلی زود اثرات فوق العاده آن را در تناسب انداختان مشاهده کنید.

همچنین در هنگام تهییه کوکتل های خود به میزان شکر مصرفی بسیار دقت کنید و بدآنید مصرف شکر جز ضرر برای شما هیچ چیز دیگر به ارمغان نمی آورد. می توانید به جای این نوشیدنی ها از آب طعم دار

شده با میوه استفاده کنید و همزمان فرآیند سم زدایی هم برای بدنتان انجام دهید.

به جای مصرف چربی های اشبع و ترانس از چربی های غیر اشبع و یا چربی مونو غیر اشبع (فقط دارای یک پیوند دوگانه است) استفاده کنید.

این چربی ها را می توان در آوکادو، روغن زیتون و مغزهای خوراکی یافت.

مطمئن شوید که در رژیم غذايی روزانه خود حداقل از یک وعده میوه به همراه سبزیجات استفاده می کنید.

درست است که این گروه از موارد غذايی هم دارای قند

هستند، اما در کنار قند دارای مقادیر بالایی از فیبر نیز هستند. میوه‌ها و سبزیجات منبع غنی از آنتی اکسیدان به حساب می‌آیند. این آنتی اکسیدان‌ها به سلامت کلازن‌های شما کمک می‌کنند و میزان استرس اکسیداتیو را به شدت کاهش می‌دهند.

اگر شما به خوردن هات داغ بر روی نان سفید علاقه دارید و برای تهییه این هات داغ از سس باربکیو استفاده می‌کنید. در کنار آن از چیپس و یک کوکتل خوشمزه، شیرین و خنک هم استفاده می‌کنید و

این کار را مکررا انجام می دهید صراحتا می توانم به شما بگویم خیلی زودتر از بقیه باید با زیبایی و جوانی پوست خود خداها فظی کنید. می توانید با تغییرات کوچکی مثل اضافه کردن بروکلی و سایر سبزیجات ، استفاده از نان غلات به جای نان سفید و یا جوشاندن هات داغ به جای سخ کردن قدم های کوچکی برای حفظ سلامت پوست و کلاژن های نازنین خود بردارید.

یکی از راه های دیگر که می خواهم برای کاهش تولید گلیکوتاکسین ها به شما یاد

بدهم مصرف یک فنجان خیلی کوچک از سرکه سبب در هنگام مصرف این مدل گوشت های سخ شده است.

همچنین ادویه هایی مانند دارچین ، سیر، زنجبل و زیره به غذاهایی که می پزید اضافه کنید تا یکی از بهترین تکنیک ها برای جلوگیری از تولید گلیکوتاسین ها و از بین رفتن کلاژن پوستی را انجام داده باشد.

یکی از راهکارهای دیگر مرینیت کردن و یا مزه دار کردن گوشت با آب لیموی تازه و یا سرکه قبل از شروع به

پخت و پز می باشد. این روش نیز به کاهش تولید گلیکوتاکسین ها در گوشت بسیار کمک می کند.

روشی که آشپزی می کنید بر سرعت فرآیند گلیکاسیون بسیار موثر است. شما با تکنیک آشپزیتان هم می توانید به این فرآیند سرعت ببخشید و هم سرعت آن را به شدت کاهش دهید. روش هایی مثل بخارپزکردن ، جوشاندن ، آب پز کردن و یا قرار دادن در آرام پز به کاهش سرعت این فرآیند کمک می کند، اما متاسفانه با سخ کردن غذاها برای پوستتان دشمن

بسیار سرختر می تراشید.
· به رژیم غذایی خود چای سبز
و یا چای سفید اضافه کنید و
روزی یک لیوان بنوشید. این
دوماده هر دو به شدت ضد
فرآیند گلیکاسیون هستند و
از کلژن های شما به خوبی
محافظت می کنند.

به یاد داشته باشید که پوست
شما آبینه‌ی تمام نمای غذایی
است که مصرف می کنید. پس برای
حفظ شفافیت پوستان، در انتخاب
خوراک رژیم غذاییتان به شدت
سخت گیر باشید.