

طرح درس: مباحث جاری تغذیه دوره کارشناسی ارشد علوم تغذیه

تعداد واحد: دو واحد نظری (برای دوره کارشناسی ارشد علوم تغذیه)

مدرس: دکتر جواد مهتدی نیا دانشیار و آقای دکتر سعید پیروز پناه استادیار دانشکده تغذیه دانشگاه علوم پزشکی تبریز

هدف کلی درس: آشنایی با مطالب و موضوعات جدید تغذیه ای که در مورد آنها گزارش های ناهمگون وجود دارد و بحث انگیز هستند.

رئوس مطالب: (۳۴ ساعت)

- ۱- تغذیه و عفونت :
- ۲- تغذیه و آلرژی :
- ۳- تغذیه و سرطان :
- ۴- تغذیه و ورزش :
- ۵- تغذیه و ایمنی:
- ۶- تغذیه و ایدز :
- ۷- تغذیه و استرس :

۸- مطالب نوین در زمینه های گوناگون دانش تغذیه مانند **Prebiotics , Probiotics** و فایده و یا ضرر مصرف خوراکیهای دگرگون شده با مهندسی ژنتیک...

سهم آقای دکتر جواد مهتدی نیا ۱۷ ساعت (۱ واحد) بوده و مطالب زیر در طی ۹-۸ جلسه (هر جلسه ۲ ساعت) با دانشجویان مورد بحث و بررسی قرار خواهند گرفت:

تغذیه و سرطان:

- مقدمه و تاریخچه ، چگونگی بوجود آمدن سلولهای سرطانی و ایجاد تومور های سرطانی، دفاع بدن در برابر سلولهای سرطانی که روزانه در بدن ما تولید می شود و چگونگی حذف این سلولهای سرطانی در بدن .
- عوارض عمومی رشد سلولهای سرطانی در بدن (اشکالات مربوط به تغذیه ، تغییرات متابولیکی، تغییر در متابولیسم پروتئین ها، تغییر در متابولیسم کربوهیدراتها، افزایش سرعت متابولیسم و ...)

عوامل ایجاد سرطان:

- عوامل خارجی (مثل اشعه، آلودگی هوا با آزیست، مواد غذایی)
- عوامل داخلی (مثل عوامل هورمونی ژنتیکی و غیره)

عوامل مربوط به غذا:

- مواد سرطان زایی که بطور طبیعی در برخی از مواد غذایی وجود دارد (مثل سافرول در برخی از ادویجات)

- مایکو توکسین های سرطان زا (مثل فومینیزین حاصل از فوزاریوم، آفلاتوکسین B1 حاصله از اسپرژیلوس فلاووس)

- نیتروزامین های سرطانزای حاصله از کاربرد نیترات ها و نیتريت ها در کشاورزی و صنایع غذایی
- ترکیبات چند حلقه ای معطر (ترکیبات PAH) مثل ۳ و ۴ آلفا بنزو پیرن حاصله از کباب کردن و بریان کردن و دود دادن مواد غذایی.

- نقش نوعی ارزن (فالاریس مینور) آلوده کننده گندم های مناطق شمال شرق ایران (گنبد و ترکمن صحرا) در ایجاد سرطان مری.

ترکیبات ضد سرطان :

که با مهار رگ زایی، ایجاد خودکشی سلولی و سایر روشها مانع بوجود آمدن سلولهای سرطانی و رشد آنها میشوند مثل رسوراتور موجود در انگور، کاتچین اپی گالات موجود در چای سبز، کورکومین موجود در زرد چوبه، بنزیل ایزو تیوسیونات موجود در ترب و تربچه، و غیره

تغذیه و آلرژی:

- مواد غذایی آلرژن و طبقه بندی آنها بر حسب شدت آلرژی زایی
- عدم تحمل غذایی (عدم تحمل نان و عدم تحمل لاکتوز)

غذاهای فراسودمند (Functional Foods)

پروبیوتیکها :

- جنبه های ایمنی، جنبه های کاربردی، جنبه های تکنولوژیکی و نقش پروبیوتیکها در تامین سلامت

پری بیوتیکها :

طبقه بندی آنها و نقش مهم آنها در تامین پروبیوتیکها

سن بیوتیکها :

غذاهای محتوی پروبیوتیکها و پری بیوتیکها

غذاهای تراریخته یا ترانس ژنیک یا غذاهای (GM) یا خوراکیهای دگرگون شده با مهندسی

ژنتیک :

محاسن و معایب، مثالهایی از انواع این نوع غذاها که در سطح بین المللی تولید و مصرف میشوند.

(مثل برنج طارم مولایی، اولین برنج تراریخته تولید شده در ایران)

خطرات ناشی از مصرف روغنها و چربیهای محتوی اسیدهای چرب ترانس

منابع اصلی درس :

آخرین ویرایش در بازبینی مطالب مورد بررسی قرار میگیرد :

1- Ziegler, EE. Filer, LJ. Present knowledge in Nutrition

2- Shills, ME. Olson, JA. Sheik, M Ross, AC. Modern Nutrition in Health and Disease.

۳- تمام منابع اطلاعاتی الکترونیکی و غیر الکترونیکی معتبر .