

مقایسه اثر پودر سبوس گندم و سبزیجات تازه بر کیفیات متابولیکی فیزیکو شیمیایی مواد دفعی در کولون*

دکتر کیومرث دانشور^۱، دکتر علی عزیزی^۲

۱- بخش بیوشیمی / دانشکده پزشکی / دانشگاه علوم پزشکی اجتماعی / دانشکده پزشکی / دانشگاه علوم پزشکی کرمانشاه ۲- رئیس بخش پزشکی اجتماعی / دانشکده پزشکی کرمانشاه

چکیده:

سابقه و هدف :

بیوست مزمن از علل شایع مراجعه کنندگان به پزشک و بررسی آن همیشه مورد توجه بوده است. خصوصیات فیزیکی (بافت، حجم، نرمی) و شیمیایی (رنگ و بو) مواد دفعی در کولون در رابطه با نوع فیبر غذایی به طور کامل مطالعه نشده است. در این مطالعه اثر دو نوع فیبر غذایی کم مصرف (پودر سبوس گندم) و پرمصرف (سبزیجات تازه) بر کیفیات متابولیکی فیزیکو شیمیایی مدفعه مورد بررسی قرار گرفت.

روش :

۲۰۰ نفر مراجعین زن به کلینیک ویژه دانشگاه علوم پزشکی کرمانشاه در سال ۱۳۷۸ و مبتلا به بیوست از سن ۳۰ تا ۶۵ و طیف BMI برابر با ۴۰ تا ۳۰ (چاقی مرضی اندرودید) پس از کسب موافقت به روش RCT مورد مطالعه قرار گرفتند. این افراد به صورت تصادفی و یک در میان به دو گروه یکصد نفری تقسیم شدند. به یک گروه پودر سبوس گندم و به دیگری سبزیجات تازه داده شد. رژیم غذایی یکسان، دارای ۱۵۰۰ کیلو کالری با تدوین کیفی توسط هر دو گروه مصرف شد. دو قاشق مریاخوری پودر سبوس گندم و ۴۰ گرم سبزیجات تازه، روزانه به مدت ۳ ماه، همراه با رژیم غذایی تعیین شده یکسان برای هر دو گروه، برای دو گروه منظور گردید. تغییرات حادث در مدفوع ۳ ماه و ۹ ماه پس از شروع مطالعه پیگیری شد.

یافته ها :

با مصرف سبوس گندم، دفع مدفوع و تعداد دفعات آن افزایش می‌یابد و مدفوع نرمتر و حجم‌تر می‌شود و از نفخ و تولید گاز کاسته می‌شود. در این بررسی تعداد دفعات مدفوع به دو بار در روز افزایش یافت. این اثربخشی با مصرف سبزیجات تازه کمتر مشاهده شد (در مقایسه با اثربخشی پودر سبوس گندم) و تفاوتی معنی‌دار داشت ($P = 0.0001$). افزایش مواد دفعی و حجم آن با مصرف سبزیجات دیده نشد ($P = 0.0001$). مصرف سبوس گندم باعث بهبود رنگ و بوی نامطبوع مدفوع (خصوصیات شیمیایی) گردید. سبزیجات تازه تأثیری روی بوی نامطبوع نداشت ولی بهبود رنگ مدفوع را طی ۹ ماه، پس از مصرف سبب گردید. اما تفاوت همچنان معنی‌دار بود ($P = 0.0001$). تغییرات فوق ۶ ماه پس از توقف مصرف سبوس گندم همچنان ادامه داشت.

استنتاج :

مصرف سبوس گندم (روزانه دو قاشق مریاخوری به مدت ۳ ماه) برای افراد بزرگسال در سنین مختلف توصیه می‌گردد. عوارض گوارشی فوقانی و تحتنانی با مصرف سبوس گندم و سبزیجات تازه مشاهده نگردید.

گل واژگان : فیبر غذایی، سبوس گندم، سبزیجات تازه، متابولیسم کونوستیت، نفخ و باد عصبی لوله گوارش

گزارش‌ها در پیشرفت عوارض دژنراتیو مؤثر است^(۵،۶). سایر عوارض

مقدمه :

فیزیولوژیک ناشی از بروز بیوست حاد و یا مزمن شامل هموروئید دیورتیکول کولون و پرولایپس مقداری است که ثانویه به آن بروز می‌زان مصرف فیبر غذایی در رژیم روزانه از مهمترین پارامترهای مؤثر بر عملکرد کولون و متابولیسم است^(۱۰،۱۱). عدم مصرف این مواد عمدهاً با بروز عارضه بیوست حاد یا مزمن همراه است که بر طبق برخی

اساس کیفیت مواد غذایی بود. در این رژیم اگر همراه با سبوس گندم و یا سبزیجات تازه مصرف نباشد، بیوست ایجاد و تشید می‌شود. برای گروه اول (شاهد) روزانه ۴۰ گرم سبزیجات تازه و جهت گروه دوم (گروه آزمایش) روزانه دو قاشق مریخوری پودر سبوس گندم به همراه رژیم غذایی مورد نظر به مدت ۳ ماه تجویز شد. در این خصوص راهنمایی‌های لازم در ارتباط با مصرف سبوس گندم و سبزیجات تازه به میزان مورد نظر به هر دو گروه داده شد. افراد مورد مطالعه در جریان امر تحقیق و اثری که این مسئله بر سلامت فرد می‌تواند داشته باشد قرار گرفتند و رضایت آنان در همکاری لازم جلب گردید. جهت تنظیم هزینه کالریک بدن، از هر بیمار خواسته شد تا روزانه یک ساعت پیاده روی (۵ کیلومتر در ساعت) به طور منظم و حتمی در طول ۳ ماه اول مطالعه داشته باشد. یکسان بودن رژیم غذایی در عین حال اثر عامل کیفیت و کیمیت رژیم غذایی روزانه را به عنوان عاملی مخدوش‌کننده خنثی می‌کرد. پس از پایان ۳ ماه از بیمار خواسته شد تا از مصرف پودر سبوس گندم و سبزیجات تازه به مدت ۶ ماه خودداری کند تا اثرات بعدی مصرف دو فیبر غذایی مورد نظر بر پارامترهای مورد بحث در طول ۶ ماه بعد از توقف مصرف نیز بررسی شوند. به تمام افراد شرکت کننده در این تحقیق جدول برنامه غذایی داده شد. آنان جداول پرشده روزانه را در جریان مصاحبه‌های انفرادی ارائه دادند. تمام افراد مورد مطالعه از کسانی انتخاب شدند که از ابتلاء به بیوست حد یا مزمن شکایت داشتند. این افراد از سطح سواد دیپلم به بالا برخوردار بودند و انگیزه اصلی آنان درمان چاقی خود بود. لذا هر ۲۰۰ نفر از ابتدا تا انتهای مطالعه (۹ ماه) در مطالعه باقی مانده و طی شرکت در جلسات ماهیانه و مصاحبه‌های حضوری گزارش کامل از وضعیت مزاجی خود را در رابطه با پارامترهای مورد نظر و با توجه به تغییراتی که مشاهده می‌کردند، در فرم‌های مربوطه گزارش دادند. لذا تماس مستمر با هر یک از داوطلبین برقرار بود تا ابهامی به وجود نیاید.

نتایج به دست آمده همگی بر مبنای مشاهدات عینی هر فرد تجزیه و تحلیل شد. باید توجه داشت که در تحقیقاتی از این دست، امکان مشاهده عینی از طرف طراحان پروژه وجود نداشت، منتهی تا حد لزوم با بیمار صحبت شده و سعی بر این بود که کاملاً در این زمینه و با توجه به علاقه‌ای که جهت شرکت در این پروژه ابراز می‌کردند، توجیه شوند. بدیهی است در این پروژه نتایج از آنجه که بیمار عنوان می‌کرد استنتاج می‌شد. لذا در هر جلسه مصاحبه حضوری ماهانه، برای هر بیمار سؤالات انحرافی (CROSS – CHECK) نیز طرح شد تا از صحت و سقم نتایجی که بیمار به دست می‌داد اطمینان حاصل شود.

تمکیل فرم جمع‌آوری اطلاعات و پیگیری‌هایی بعدی توسعه یک نفر فوق تخصص رژیم درمانی و تعذیه بالینی انجام شد. متغیرهای مورد نظر شامل موارد ذیل بودند:

۱- بیوست: حالتی است که در آن:

• زمان بین دو دفع پیاپی طولانی است.

نوبت دفع آن فرا رسد^(۶). در این چنین مواد دفعی، انواع باکتری‌های غیرمعمول رشد می‌کند و همزمان، تغییرات محسوسی در خصوصیات فیزیکی (بافت، حجم، نرمی) و شیمیایی (رنگ و بو) مدفعه ایجاد می‌شود^(۷). این چنین تغییراتی نشان اختلالات نهفته متابولیک به خصوص در ارتباط با مقدار و کیفیت پروتئین مصرفی روزانه و مقدار و نوع انرژی همراه مصرف شده است^(۸). و همکاران برای اولین بار متوجه این مسئله شدند و کمی بعد Burkitt و Trowell این نکته را دریافتند که مردم روستایی آفریقایی که ۳۰ گرم مصرف روزانه فیبر غذایی داشتند در مقایسه با جوامع اروپایی و آمریکایی که مصرف فیبر غذایی روزانه آنان ناچیز بود چار مشکل بیوست نبودند^(۹). Davenport و Ballentine نیز گزارش دادند وزن مدفعه در افراد جوامع غربی که فیبر مصرف نمی‌کردند از ۳۹ تا ۲۲۳ گرم و در افرادی که فیبر غذایی مصرف می‌کردند از ۱۷۸ تا ۹۸۰ گرم در نوسان بود^(۱۰). سایر مطالعات توسط Reddy et al^(۱۱), Hori et al^(۱۲), Ishikawa^(۱۳), Lu^(۱۴) و

نیز، اثر فیبر بر خصوصیات فیزیکی مدفعه را تائید می‌کنند. ولی خصوصیات شیمیایی آن و اثری که فیبر غذایی در این رابطه دارد، از زمان کشف اثر آن بر سلامت تاکنون مورد مطالعه قرار نگرفته است. پودر سبوس گندم از انواع فیبر غذایی پرقدرت محسوب می‌شود و باعث ایجاد مواد دفعی حجمی در کولون می‌شود که همراه با سرعت بخشیدن به عبور این مواد در کولون باعث تخلیه کامل می‌شود^(۱۵). سبزیجات تازه نیز نوعی دیگر از فیبر غذایی است که برخلاف سبوس گندم مصرف همگانی در رژیم غذایی روزانه دارد. لذا این دو نوع فیبر غذایی انتخاب و تأثیر عملکرد این دو نوع بر خصوصیات فیزیکوشیمیایی مدفعه دو گروه مصرف کننده که در مراجعته به کلینیک ویژه دانشگاه علوم پزشکی کرمانشاه در سال ۱۳۷۸ جهت درمان چاقی مرضی خود (نوع اندروید)، به عنوان داوطلب، انتخاب شده بودند، مورد مقایسه و مطالعه قرار گرفت. هدف این بود که اثر نهایی پودر سبوس گندم بر خصوصیات فیزیکوشیمیایی مدفعه در مقایسه با سبزیجات تازه که مصرف بسیار بیشتری در رژیم غذایی روزانه دارد، تعیین شود.

روش پژوهش :

این مطالعه به روش RCT^(۱) روی ۲۰۰ نفر از بیماران زنی که برای درمان چاقی مرضی خود به کلینیک ویژه دانشگاه علوم پزشکی کرمانشاه مراجعه کرده انجام شد. افراد مورد مطالعه خانم‌های خانه‌دار با سن ۳۰ تا ۶۰ سال و با طیف BMI در محدوده ۳۰ تا ۴۰ (چاقی مرضی اندروید) بودند. این افراد به روش تصادفی به دو گروه ۱۰۰ نفره تقسیم شدند. به هر دو گروه رژیم کاهش وزن با کد NCD-LC^(۲) به طور یکسان داده شد. رژیم غذایی دارای ۱۵۰۰ کیلو کالری و رژیمی متعادل و تدوین شده بر

RANDOMIZED CLNICAL TRIAL - ۱
NUTRITIVE CRASH DIET - LOW CALORIES - ۲

بیشتر از گروه با مصرف سبزیجات بود ($P=0.0001$). از دیاد مقدار مدفع دفع شده (در مقایسه با مقداری که در زمان ابتلاء به بیوست دفع می‌شد) تا میزان ۹۵ درصد بهبود داشت. این مقدار در ۶ ماه بعدی پس از توقف مصرف پودر سبوس گندم به ۳۶ درصد کاهش یافت که نشان از کاهش مقدار وزنی مواد دفعی در مقایسه با زمانی که پودر سبوس گندم مصرف می‌شد داشت. منتهی این امر خود نشانگر اثر متداوم پودر سبوس گندم حتی بعد از قطع مصرف بود که نشان می‌داد تا میزان ۳۶ درصد از ایجاد بیوست مجدد جلوگیری می‌کند.

در رابطه با سایر متغیرهای مورد بررسی در ۹ ماه پس از شروع تحقیق (۶ ماه پس از قطع مصرف پودر سبوس گندم و سبزیجات)، مقادیر نسبی تمامی پارامترهای مورد نظر در مقایسه با ۳ ماه بعد از شروع تحقیق، کاهش نشان دادند بجز در مورد میزان طبیعی بودن رنگ مدفعه که افزایش یافته بود. این افزایش در گروه با مصرف سبزیجات بیشتر از گروه دیگر بود. یعنی در گروه با مصرف سبزیجات از ۷٪ (بعد از ۳ ماه) به ۱۰۰٪ (بعد از ۹ ماه) و در گروه با مصرف پودر سبوس گندم از ۳۸٪ (بعد از ۳ ماه) به ۶۵٪ (بعد از ۹ ماه) رسید. اما با این وجود تفاوت در دو گروه هم برای کاهش مقادیر و هم برای افزایش مقادیر باز هم معنی دار بود ($P=0.0001$), (جدول شماره ۱).

بحث :

صرف پودر سبوس گندم تأثیری کلی با تفاوتی معنی دار در مقایسه با سبزیجات تازه بر خصوصیات کلی فیزیکو شیمیایی مدفعه داشت ($P=0.0001$). مدفع آبدار، نرم و حجمی شد و همراه با از دیاد حجم برون دهی آن، تعداد دفعات روزانه دفع افزایش یافت. نظم در دفع ایجاد شد که با تقلیل فشار هنگام دفع همراه بود. این اثرات ۶ ماه پس از توقف مصرف پودر سبوس گندم همچنان ادامه داشت و نشانگر عدم ایجاد عادت (برخلاف ملینهای شیمیایی) بود. مشکل بیوست نیز برطرف شد که در سایر گزارش‌ها نیز به آن اشاره شده است^(۱۰،۱۱،۱۲). با صرف سبزیجات اثرات فوق کاهش داشت و تفاوت معنی دار بود ($P=0.0001$). مصرف سبوس گندم سرعت عبور مواد از کولون را افزایش داد و کاهش فشار دفع بر سیستم وریدی مقعدی را به همراه داشت که تأیید کننده سایر گزارش‌ها در این زمینه است^(۱۰،۱۱،۱۲). اثر نهایی آن جلوگیری از بروز مشکلات و عوارضی از قبیل همروئید، دیورتیکول کولون و پرولوپس مقعدی است^(۱۰،۱۱،۱۲). چنین اثری در مدفع افراد گروهی که پودر سبوس گندم مصرف کردند، شش ماه پس از توقف مصرف آن و بازگشت به مصرف رژیم غذایی عادی روزانه خود همچنان ادامه داشت. مصرف سبزیجات تازه چنین تأثیری نداشت و تغییری در میزان وزن و توده حجمی مدفع ایجاد نکرد ($P=0.0001$). با توجه به این که سبزیجات قوی بخصوص سبوس گندم در کشورهای جهان سوم و دنیای صنعتی غرب چشمگیر نیست^(۱۰). اغلب، مصرف

• مدفعه دارای بافت جامد و سخت است.

۲ - عدم ایجاد عادت : معمولاً مصرف ملینهای شیمیایی پس از اتمام مصرف ایجاد عادت در دفع می‌کنند و باعث کندی حرکات روده‌ای می‌شوند. این چنین اثری در مورد مصرف دو نوع فیبر غذایی نامبرده مشخص نبود و ۳ ماه از ۶ ماه بعدی پس از اتمام دوره تحقیق اولیه برای بررسی این مبنظر در نظر گرفته شد.

۳ - ایجاد نظم در دفع : سلامت در دفع با ایجاد نظم در آن رابطه دارد. منتهی ارتباط به شرایط کاری و اجتماعی نیز دارد.

۴ - مقدار ماده دفعی : بیوست کاهش مقدار ماده دفعی برای هر بار دفع را در پی دارد. از آنجا که اندازه‌گیری مدفع شده برای هر ۲۰۰ نفر امکان‌پذیر نبود، لذا به این اکتفا شد که بررسی شود آیا مقدار ماده دفعی پس از مصرف دو نوع فیبر غذایی مورد بحث زیادتر شده و یا ثابت باقی مانده است.

۵ - بافت مدفعه : حالت نرم و آبدار شدن بیشتر آن مد نظر است. افراد داوطلب از این بابت توجیه شدند.

برای افراد مورد مطالعه پرسشنامه‌ای جهت ثبت قد، وزن، سن و BMI تکمیل شد. تغییرات به وجود آمده در متغیرهای فوق الذکر که متعیرهای مورد بررسی بودند، در مصاحبه حضوری مورد بررسی قرار گرفتند و پاسخ‌ها در فرم جمع‌آوری اطلاعات ثبت شد. داده‌های به دست آمده با استفاده از آمار توصیفی (میانگین و انحراف معیار) و آمار استنباطی (استفاده از آزمون‌های t ، X^2) مورد تجزیه و تحلیل و بررسی قرار گرفتند.

یافته‌ها

یافته‌های پژوهشی نشان داد که دو گروه مورد بررسی از نظر سن و BMI یکسان بودند، اما از نظر وزن و قد با یکدیگر تفاوت معنی دار داشتند ($P=0.0001$). قد و وزن از عوامل مخدوش‌کننده در رابطه با این طرح محاسبه نشدن و تأثیری بر متغیرهای مورد بررسی نداشتند. اختلاف قد و وزن در داوطلبین مربوط به طیف BMI (۳۰ تا ۴۰) بود. البته وزن از طریق تأثیر بر میزان فعالیت روزانه فرد می‌تواند مؤثر باشد. لذا برای حذف اثر آن به تمامی افراد داوطلب توصیه شد که روزانه یک ساعت پیاده‌روی کنند.

میانگین سنی و میانگین BMI در دو گروه با مصرف سبزیجات به ترتیب $37/92 \pm 6/87$ و $36/16 \pm 2/66$ و در دو گروه با مصرف پودر سبوس گندم به ترتیب $37/26 \pm 6/64$ و $35/48 \pm 4/1$ بود. فراوانی نسبی مقادیر تمام متغیرهای مورد بررسی در ماه سوم و نهم نسبت به قبل از شروع تحقیق تغییر کرده بودند. بررسی یافته‌ها نشان داد که تغییرات ایجاد شده در تمام متغیرهای مورد بررسی ۳ ماه پس از شروع تحقیق، در ارتباط با نسبت عدم ایجاد عادت، فشار هنگام دفع، نسبت ایجاد نظم در دفع، طبیعی بودن رنگ مدفعه، بی‌بودن مدفعه و دفع بیشتر مدفعه در گروهی که پودر سبوس گندم مصرف کرده بودند به طور معنی داری

جدول شماره ۱: مقایسه متغیرهای مورد بررسی در دو گروه مورد مطالعه در ۳ و ۹ ماه بعد از شروع رژیم

نه ماه بعد از شروع رژیم		سه ماه بعد از شروع رژیم		
صرف سبوس گندم	صرف سبزیجات	صرف سبوس گندم	صرف سبزیجات	
87%	1%	92%	10%	عدم ایجاد عادت
35%	0%	94%	4%	بی بو شدن مدفوع
65%	100%	38%	7%	رنگ طبیعی مدفوع
36%	1%	95%	4%	دفع مدفوع بیشتر
35%	1%	96%	2%	نرم تر شدن مدفوع
35%	0%	97%	9%	عدم فشار هنگام دفع مدفوع

برای تمام متغیرهای فوق اختلاف بین دو گروه در ۳ ماه پس از شروع رژیم از نظر آماری معنی‌داربود. ($P = 0.0001$)

بیشتر تولید می‌شود^(۲۶،۲۱). میزان تولید اسیدهای چرب (SCFAS)^(۱) در روده‌ها ۱۰۰ تا ۲۴۰ میلی اکی‌والان گزارش شده است. از این مقدار ۱۰ درصد آن دفع می‌شود و بقیه آن توسط کولونوسیت‌ها (سلول‌های مخاطی کولون) جذب می‌شود^(۲۸،۱). لذا شاید تولید گاز، مسئول اصلی ایجاد مکانیسم اتساع در کولون باشد. این مسئله در مورد سبزیجات تازه که راندمان تجزیه‌ای بالاتری در کولون دارد قابل توجه است^(۲۴).

در عین حال شاید بتوان عملکرد اثربخشی پودر سبوس گندم را بر اساس میزان جذب آب و مکانیسم اتساع مورد توجه قرار داد^(۲۴،۲۷،۲۵). مصرف پودر سبوس گندم باعث بهبود بوی نامطبوع مواد دفعی شد. درحالی که مصرف سبزیجات تأثیری بر بوی مدفوع نداشت (۰.۰۰۱). دفع گاز عموماً ناخوشایند است. میزان تولید آن در فراد سالم چندین صد میلی لیتر گاز به صورت دفعاتی جداگانه در طی شباه روز است^(۲۸). کربوهیدرات‌ها (مونو، دی و پلی‌ساقارید)، همراه با فیرهای غذایی مسئول ایجاد گاز در کولون شناخته شده‌اند^(۲۹). نتایج با فیرهای غذایی مسئول ایجاد گاز در کولون تازه می‌باشد^(۲۹). این اثر در رابطه با نوع فیرهای غذایی مصرفی خلاف این نظریه را نشان داد. یک میلیون باکتری در هر گرم مواد دفعی در کولون وجود دارد که سهم اصلی متعلق به گروه کولیفرم و سوش‌های مختلف Escherichia Coli است^(۳۰). اعضای این دو گونه غیرهوازی Facultative سایر گونه‌های غیرهوازی در کولون ایجاد می‌کنند. از مهم‌ترین گونه‌های Lactobacilli، Bifidobacterium، Bacteroides، Clostridia و Eubacterium. اخیر می‌توان از SHORT CHAIN FATTY ACIDS - ۱

میوه‌جات، حبوبات، غلات و بخصوص سبزیجات تازه در برنامه غذایی قرار دارد و تأکید بر مصرف پودر سبوس گندم به ندرت صورت می‌پذیرد^(۱). در حالی که دانه غلات از ارزان‌ترین و فراوان‌ترین مواد در دسترس است^(۲۲). سبوس گندم مشکل از ۷۵ درصد مواد پلی‌ساقارید غیرسلولزی و غیرنشاسته، ۱۷ درصد سلوزل و ۷ درصد لیگنین است^(۱). این ترکیب در سبزیجات تازه شامل ۶۸ درصد مواد پلی‌ساقارید غیرسلولزی، ۳ درصد لیگنین است^(۱۱). سلوزل و همی‌سلولز که جزء قابل توجهی از ترکیبات موجود در سبوس گندم را تشکیل می‌دهند، توسط فلور باکتریایی جهاز هاضمه تجزیه می‌شود. در حالی که لیگنین به عنوان یک ترکیب اصلی دیگر این ماده، مقاوم به تجزیه آنزیماتیک میکروفلورای جهاز هاضمه است^(۱۴،۱۳). میزان تجزیه سلوزل و همی‌سلولز توسط میکروفلورای جهاز هاضمه است^(۱۴،۱۳). میزان تجزیه سلوزل و همی‌سلولز گزارش شده است^(۱۶،۱۵). در حالی که این چنین میزان تجزیه‌ای برای سبوس گندم کم گزارش شده که علت آن وجود ۳ درصد لیگنین در سبوس گندم در مقایسه با ۳ درصد لیگنین در سبزیجات تازه است^(۲۱). این امر با توجه به میزان تجزیه کمتر سلوزل و همی‌سلولز موجود در آن که خود در حین عبور از کولون آب زیادی جذب می‌کند^(۱)، درصد جذب آب توسط این ماده را در کولون افزایش قبل ملاحظه‌های می‌دهد. اثر فوری چنین عملکردی ایجاد مکانیسم اتساع در کولون است، که اثر نهایی آن تأثیر قابل ملاحظه‌ایست که پودر سبوس گندم بر خصوصیات فیزیکی مواد دفعی در کولون و حین دفع دارد و در بالا بدان‌ها اشاره شد. سلوزل و همی‌سلولز در حین عبور از کولون تولید اسیدهای چرب با زنجیره کوتاه هیدروکربنی نیز می‌گند (استات، پروپیونات و بوتیرات)^(۳۳). با توجه به این که بوتیرات از طریق مصرف سبوس گندم

عارضه Steatorrhea رنگ مدفعی را زرد روش منتمایل به سفید کف آلوود می کند. تأثیر سبزیجات در این رابطه بخصوص در طی ۶ ماه پس از توقف مصرف آن نیز می تواند قابل توجه باشد.

استنتاج :

حیم شدن مدفعی با ایجاد شیفت باکتریایی در کولون و تغییر متابولیسم کولونوسیت همراه است و افزایش سرعت عبور دفعی را نیز به همراه دارد. مصرف سبوس گندم کیفیت مورد نظر دفع را بهبود کلی می دهد و بخصوص عدم ایجاد عادت لوله گوارش به آن را به همراه دارد. اثر آن بر کاهش فشار هنگام دفع قابل توجه است. مقدار SCFAS تولید شده از تجزیه کم و نسبی سبوس گندم در جهاز هاضمه و اسیدیتهای که متعاقب آن در کولون ایجاد می شود، اثر نهایی دفع صفر را به دنبال دارد.

اثر سبوس گندم در بی بو ساختن مدفعی و ایجاد رنگی نرمال در آن به همراه اثر آن بر بافت نهایی مواد دفعی زمان دفع، تفاوت معنی داری در مقایسه با سبزیجات تازه نشان داد ($P=0.0001$). اثراتی که بعد از توقف مصرف آن، همچنان تا ۶ ماه ادامه داشت. لذا در رابطه با رفع مشکل بیوست حاد و یا مزمم، مصرف سبوس گندم به عنوان ماده ای مؤثر و بر اساس برنامه از پیش تعیین شده، توصیه می شود. مصرف سبوس گندم عوارضی نشان نداد.

می دهدن^(۳۹). این گروه به همراه باکتری های تخمیر کننده کربوهیدرات و گونه های پکتینولتیک، گازهایی از قبیل CO₂, H₂ و CH₄ درجه از هاضمه تولید می کنند. این گازها بدون بو هستند، اما با اسیدهای SCFAS و گازهایی که از تجزیه متابولیت های پروتئین مصرفی در کولون ایجاد می شوند مخلوط شده، تولید گاز با بوی نامطبوع می کنند^(۴۰). تولید همزمان SCFAS، در کولون، باعث تهشیش شدن اسیدهای صفرایی می شود و زمانی که نیروی جلوبرنده ای در کولون موجود نباشد این مواد توسط میکروفلورا تجزیه و گازی با بوی نامطبوع تولید می شود^(۱). در حالی که فیبری پرقدرت مانند سبوس گندم شیفت باکتریایی در کولون بخصوص در ارتباط با کولیفرم ها ایجاد می کند^(۴۱) و این خاصیت همراه با افزایش سرعت عبور دفعی در کولون و به تحرك در آمدن اسیدهای صفرایی تهشیش شده، از تولید گاز با بوی نامطبوع جلوگیری می کند^(۴۲). استفاده از پودر سبوس گندم، تغییر رنگ مدفعی از حالت نرمال را در طول ۳ ماه مصرف تا ۳۸ درصد متوقف ساخت. این تأثیر ۶ ماه پس از توقف مصرف آن به ۶۵ درصد رسید. این اثربخشی با مصرف سبزیجات در طول ۳ ماه مصرف ۷ درصد بود که بعداً پس از ۶ ماه توقف مصرف به ۱۰۰ درصد رسید. ولی تفاوت همچنان معنی دار بود ($P=0.0001$). استفاده از پروتئین به عنوان سوخت اصلی و مصرف زیادی چربی بخصوص اشیاع شده، تغییر رنگ بارزی در مدفعی ایجاد می کند. رنگ نرمال مدفعی قهوه ای نه چندان تیره و یا روشن است. هرگونه تغییری در این رنگ نشان ناهنجاری نهفته متابولیک است^(۴۳).

* - Comparison of the effects of Bran versus fresh vegetable on the metabolic and physico-chemical qualities of stool

Daneshvar K. MD, Azizi A. MD

Kermanshah University of Medical Science, Iran

Reference:

- Nutritional Biochemistry Brody.T.Second Ed. Academic press. 140- 155,1999.
- Understanding Nutrition, Whitney E.N.& Rolfe S.R., Eighth Ed., West Wadsworth, 1990, 88-101.
- Kraus food, Nutrition & Dietotherapy Mahan L.K Et Scott-Stump S.,Ninth Ed., W.B. Saunders Co, 1996, 41-44.
- Human Dietetics and Nutrition, Passmore R. Et Eastwood M.R.,Eighth Ed. Churchill Livingstone. 1986, 185-6.
- Diet & Nutrition A. Holistic Approach, Ballentine R., Fifteenth Ed., The Himalayan International Institute Honesdale, Pennsylvania 1989, 356 – 362.
- Nutrition in Major in Major Metabolic Diseases, Editors: Gopalan C.& Krishnaswamy K., Oxford Uni., Press, 1999, 33-37.
- Eastwood M.A., The Physiological Effects of Dietary fiber. Ann.Rev. of Nutrition, 1992, 12: 19.
- Ausman L.Fiber and Colon Cancer: Does the Current evidence justify a preventive policy. Nut.Rev., 1993, 51,57.
- Kay R.M. & Truswell A.S., The Effect of Wheat fiber on plasma Lipid and Faecal Steroid Excretion. Bri. J. Nutr., 1997, 37:227-235.
- Swaub J.E., Rouse I.L, Curley cibi & Sacks F.M., Comparison of the Effects of Oat- Bran and low fiber wheat on Serum Lipoprotein levels and Blood pressure, NewEngl J Med., 1990, 322:147-152.
- Slavin J.I. Dietary fiber: Classification, Chemical Analysis and Food Sources, J.Am.Diet.Assoc., 1987, 87:1164-1171.
- Marlitt J.A.& Slavin J.L., Position of the American Dietetic Assoc.:Health Implication of Dietary Fiber, J.Am. Diet. Assoc., 1997, 97:1157-1159.

- 13- Cummings J.H.& Englyst H.N., Fermentation in the Human Large Intestine and the available Substrates.Am.J.Cl. Nutri. 1987, 45:1243-1245.
- 14- Read N.W.& Timms J.M., Constipation : Is there Light at the end of the tunnel? Scand.J. Fasteroentrolo Suppl., 1987, 22,129:88-96.
- 15- Trock B., Lanza E.& Greenwald P., Dietary Fibery Vegetables and Colon Cancer: Critical Review and Meta-analysis of the epidemiological evindance,J. Natl. cancer Instit., 1990, 82:650-661.
- 16- Understanding nutrition. Whitney E.N.& Rolfs S.R., 1999, 98-101.
- 17-Jordan D.& McEwen S.A., Effect of Duration of Fasting and a Short-term High- roughage ration on the concentration of Escherichia coli bio-type 1 in cattle feces, J. Food prot., 1998, 5:531-4.
- 18-Cummings J.H.& Macfarlane G.T., The control and consequences of Bacterial fermentation in the human colon, J. Appl. Bacter., 1991, 70: 1443-459.
- 19-Aldoori W.h., Giovannucci E.L., Rimm E.B., Wing A.L., et al,A prospective study of diet and the risk of symptomatic diverticular disease in men, Am.J.Clini., 1994, 60:757-764.
- 20- DECKMANN R.C.& cheskin L.J., Diverticular Disease in the Elderly, J.Am. Geriatr. Soc., 1993, 40: 986-993.
- 21- Trock B.,LanzaE.& Greenwald P.,Dietary fibers,vegetabls and colon cancer:critical review and meta-analysis of the epidemiological evidence, J.Natl. Cancer Instit., 1990, 82:650-661.
- 22- Mcrrol. J.Kesler J.et al,Effects of wheat bran and olestra on objective measures of stool and subjective reports of GI symptoms, Am.J.Gastroenter., 2000, 95:1244-52.
- 23- William C.L.& Bollella M.C. et al plant stanol – ester and bran fiber in childhood effects on lipids,stool weight and stool frequency in pre-school children, J.Am.Coll.Nutr., 1999, 18: 572-81.
- 24-Hondijk J.G.et al, Apparent ileal and total tract nutrient digestion by pigs as affected by dietary non- digestible oligosaccharides, J.Anim. Sci., 1999, 77: 148-58.
- 25- Ahmed R.,segal I.& Hassan H.,Fermentation of dietary resistant starch in humans.Am.J.Gastroentero., 2000, 95: 1017-20.
- 26- Compber C.W.et al, Wheat bran decreases aberrant crypt foci & increases intraluminal butyrate levels in experimental colon cancer,J. parenteral & enteral Nutrition. 1999, 23: 269-278.
- 27-Vaksan V.et al, A novel source of wheat fiber and protein : Effects on fecal bulk and serum lipids, Am. J. Clin. Nutr., 1999, 69: 226-30.
- 28-Cummings J.H.& Macfarlane G.T., The control and consequences of bacterial fermentation in the human colon, J. Appl. Bacter., 1991, 70: 443-459.
- 29-Mckay L.f Eastwood M. A.& Brydon W.G., Methane excretion in man :A study of breath, flatus and feaces, Gut, 1985, 26: 69-74.
- 30-Noaeder S.B., Evan D.F.& Archampong E.Q.,Effects of chronic dietary fiber supplement on colonic PH in healthy volunteers, west Af.J.Med., 1998, 17: 165-7.
- 31-Jordan D.& McEwen S.A., Effect of duration of fasting and a shortterm high roughage ration on the concentration of Escheichia coli biotype 1 in cattlefeces,J.Food prot., 1998, 61: 531-4.
- 32-Wilson T.A.,Romano C., Liang G.& Nicolosi R.J.,The hypocholesrolemic and anti- arterogenic effects of cholozal H, chemically functionalized insoluble fiber with bile – acid subsequent properties in hamsters, Metabolism. 1998, 47: 959-64.
- 33-Crofts D.J.et al, Assesment of stool colour in community management of prolonged jaundice in infancy,Acta, Paediatr., 1999, 88: 969-74.
- 34-Hore T., Matsumoto K., Ikeda M., etal, Comparison of the water holding capacity of wheat bran products by wet and dry smashing methods in vitro and effect on the gasterointestinal retention time in rats in vivo, In.J. Vitan. Nut. Res., Jul., 2000, 70: 178-84.
- 35- Reddy B.S., Hirose Y., Ohen L.A., etal, preventive potential of wheat bran fractions against experimental colon carcinogenesis:implications for human colon cancer prevention, Cancer Res., Sep., 2000,60: 4792-7.
- 36- Ishikawa H., International trial for colorectal cancer prevention in Osaka, Can., To., Kagaku., Ryoho., 2000, 80: 1185-90.
- 37- Lu.Z.X., Gibson P.R., Muir J.G., etal, Arabinoxylan fiber from a by product of wheat fiber in the large bowel of rats, J.Nut., 2000, 130: 1984- 90.