

## تمامی سودمندی‌های سلامت محور کتان

All the benefits flax on health

کامبیز فروزان

Kforoozan@ordc.ir

قائم مقام اجرایی مدیر عامل در حوزه تولید کارشناس ارشد زراعت، شرکت توسعه کشت دانه‌های روغنی

دژیم غذایی بهتر با کتان:

منبع خوب از پروتئین محسوب می‌شود. کارشناسان تغذیه توصیه می‌کنند که ما این مواد تغذیه‌ای را برای سلامت بهتر و کاهش بیماری‌ها مصرف می‌کنیم.

کتان کانادایی یک غذای با کیفیت بالا محسوب می‌شود و حاوی اسیدچرب امگا آلفالاینولنیک اسید (ALA) فیر و لیگنین می‌باشد. کتان همچنین حاوی مقادیر قابل توجهی آنتی اکسیدان است و به عنوان یک

حالت کتان	وزن (گرم)	اندازه معمول	انرژی (کیلو کالری)	چربی کل (گرم)	ALA (گرم)	پروتئین (گرم)	کل CHO (گرم)	کل فیر رژیمی (گرم)
آنالیز مستقیم	۱۰۰	-	۴۵۰	۴۱	۲۳	۲۰	۲۹	۲۸
دانه کامل	۱۸۰	یک فنجان	۸۱۰	۷۴	۴۱	۳۶	۵۲	۵۰
	۱۱	یک قاشق چایخوری	۵۰	۴.۵	۲.۵	۲.۲	۳	۳
	۴	یک قاشق چایخوری	۱۸	۱.۶	۰.۹	۰.۸	۱.۲	۱.۱
دانه آسیاب شده	۱۳۰	یک فنجان	۵۸۵	۵۳	۳۰	۲۶	۳۸	۳۶
	۸	یک قاشق چایخوری	۳۶	۳۰۳	۱.۸	۱.۶	۲.۳	۲.۲
	۲.۷	یک قاشق چایخوری	۱۲	۱.۱	۰.۶	۰.۵	۰.۸	۰.۸
روغن کتان	۱۰۰	-	۸۸۴	۱۰۰	۵۷	۰	۰	۰
	۱۴	یک قاشق چایخوری	۱۲۴	۱۴	۸	۰	۰	۰
	۵	یک قاشق چایخوری	۴۴	۵	۲.۸	۰	۰	۰

آسیاب شده معادل کل فیر رژیمی است یک نان  
کامل گندم و یا ۱/۴ فنجان از سبوس و جو دسر  
می‌تواند تأمین نماید.

#### فیرهای قابل حل:

بسیاری از فیرهای قابل حل موسیلاژها هستند که  
ماده‌ای ضخیم و چسبناک است آب را در طی  
دوران هضم جذب می‌نماید. موسیلاژها به شکل  
ژل درآمده و می‌تواند گلوکز و چربی را به دام  
بیاندازد. بنابراین کتان می‌تواند قند خون را تعدیل  
نماید و در کاهش کلسترول مؤثر باشد.

#### فیرهای غیرقابل حل:

مطالعات نشان می‌دهد که فیرهای غیرقابل حل  
برای تنظیم حرکت روده‌ها و پیشگیری از بیوست  
مفید هستند از آنجایی که فیر غیرقابل حل کتان  
ظرفیت حمل آب را دارد لذا به نرم شدن مدفوع و  
حرکت سریع آن در روده‌بزرگ کمک می‌کند

#### کتان منبع غنی از لیگنان‌ها:

دانه کتان یکی از غنی‌ترین منابع گیاهی لیگنان‌ها  
محسوب می‌شود و این غنی بودن ۸۰۰ بار بیشتر از  
سایر مواد غذایی می‌باشد. لیگنان‌ها یک نوع  
فیتواستروئن می‌باشد که ترکیبی هورمون گونه  
می‌باشند که برای کمک به حفاظت در برابر انواع  
raig سرطان مانند سرطان سینه، پروستات و روده  
بزرگ با جلوگیری از تشکیل تومورها می‌تواند  
مورد استفاده قرار گیرد. زمانی که باکتری‌ها بر  
روی لیگنان‌ها گیاهی فعالیت می‌کنند این  
ترکیبات به مواد شبه هورمون تبدیل می‌شوند.  
لیگنان‌های دانه کتان دارای خصوصیات بالای  
آن‌تی‌اسیدانی است که می‌تواند بدن را در برابر  
عوارض استرس‌های اکسیداتیو حفظ نماید.

#### کتان منبع غنی از پروتئین:

پروتئینی که در دانه کتان وجود دارد بسیار شبیه به  
پروتئین سویا است که یکی از مهم‌ترین  
پروتئین‌های مغذی محسوب می‌شود. دانه کتان

#### کتان منبع غنی از چربی‌های سالم:

حدود ۴۱ درصد از دانه کتان را روغن تشکیل  
می‌دهد که مقدار بسیار اندکی از آن اشباع شده  
است. چربی‌های اشباع شده میزان کلسترول خون را  
افزایش داده و ریسک بیماری‌های قلبی را افزایش  
می‌دهد. بیش از ۷۰ درصد از چربی موجود در  
کتان از نوع سودمند و سلامت محور چربی‌های  
غیراشباع چند بانده (PUFA) می‌باشد. خصوصیت  
ویژه کتان نسبت بالای آلفالینولنیک اسید (ALA)  
نوعی اسیدچرب امگا ۳ به لینوئیک  
(اسیدهای چرب امگا ۶) در اسیدهای چرب غیراشباع  
چند بانده می‌باشد. باید توجه داشت که این دو  
اسیدچرب چند بانده غیراشباع به عنوان  
اسیدهای چرب ضروری شناخته می‌شوند چون بدن  
نمی‌تواند آن‌ها را از مواد دیگر تولید نماید.  
اسیدهای چرب ضروری برای زندگی لازم می‌باشند  
و در فعالیت‌های فیزیولوژیک مهم بدن مانند تقسیم  
سلولی، ساخت پلاکت‌ها، ساخت بافت‌های وریدی  
و فرآیندهای ایمنی بدن نقش دارند.

از آنجایی که سایر دانه گیاهانی مانند ذرت،  
آفتابگردان و بادام زمینی حاوی اسیدچرب امگا ۶  
PUFA هستند کتان هم از دانه‌هایی است که دارای  
مقادیر قابل ملاحظه‌ای اسیدچرب ضروری امگا ۳  
می‌باشد. مقادیر بالای ALA (از ۵۳ تا ۵۷ درصد از  
چربی کل) یکی دیگر از دلایلی است که کتان  
دارای مزایای ویژه‌ای برای سلامتی می‌باشد.

#### کتان به عنوان منبع عالی فیرهای رژیمی:

آنچه باعث می‌گردد کتان به نسبت سایر دانه‌ها در  
مقام بالاتری قرار بگیرد وجود مخلوط فیر آن است  
علاوه بر مقادیر قابل توجه یک نوع فیر، دانه کتان  
حاوی مقادیر قابل توجهی از هر دو نوع فیر  
قابل حل و یا غیرقابل حل می‌باشد. کتان می‌تواند  
کل فیر مورد نیاز کلیه دانه‌ها را به غذاها اضافه  
نماید فیر موجود در یک قاشق غذاخوری از کتان

رابطه بین رژیم غذایی و سرطان به خوبی مشخص است. کتان دارای فیر رژیمی و چربی امگا ۳ به صورتALA می‌باشد که می‌تواند ریسک سرطان را کاهش دهد. تحقیقات نشان می‌دهد کهALA موجود از رشد سلول‌های سرطانی جلوگیری می‌نماید. تحقیقات دیگر نشان می‌دهد که میزان سرطان سینه زنان از طریق کاهش رشد تومور با اضافه نمودن کتان در رژیم غذایی آنان کاهش داشته است.

**کنترل بی‌نظمی‌های ایمنی بدن:** لیگنان‌ها وALA در کتان به پیشگیری از التهاب‌های ناشی از سیستم‌های ایمنی بدن کمک می‌کند. کتان می‌تواند در درمان اختلالات ایمنی مانند: روماتوئید، آرتربیت‌ها و... مؤثر باشد.

#### دیابت:

بررسی‌ها نشان می‌دهد که کتان باعث کاهش قند خون در افراد بالغ جوان و سالم می‌شود اثرات مثبت مصرف کتان در دیابت‌های نوع دو شناسایی شده است.

حاوی تعداد بی‌شماری از اسیدهای آمینه ضروری است که بدن نمی‌تواند آن را تولید کند و لذا باید از طریق رژیم غذایی تأمین شود. پروتئین دانه کتان در رژیم گیاهخواران برای تأمین پروتئین مورد نیازشان نقش مهم ایفا می‌نماید.

#### نقش کتان در سلامت:

تحقیقات انجام شده نشان می‌دهد که خوردن کتان دارای مزایای سلامتی به شرح زیر می‌باشد:

**ریسک پایین‌تر برای بیماری‌های قلبی:** متخصصین تغذیه توصیه می‌نمایند که خوردن چربی‌های اشباع و چربی‌های ترنس را باید کاهش داد و اسیدهای چرب غیراشباع چند بانده از طریق مصرف دانه کتان جایگزین آن نمود. بررسی‌ها نشان می‌دهد که رژیم غذایی که دارای مقادیر بالایALA باشد ریسک بیماری‌های قبلی را با کاهش کلسترول از طریق پیشگیری از رسوب در قلب کاهش می‌دهد.

#### کاهش میزان انواع سرطان: