

آیامی دانستید برقی رنگ‌های مجاز خوراکی باعث بدرفتاری در کودکان می‌شوند؟

این ۶ رنگ درد سرساز

راداشته باشند تا به عنوان رنگ مجاز شناخته شوند تا امکان استفاده از آن ها در صنایع غذایی وجود داشته باشد اما این استانداردها تنها حداقل های مربوط است و بررسی هاشان داده است که برخی از این رنگ‌های هرچند به عنوان مجاز شناخته می‌شوند، رنگ‌های گیاهی و شیمیایی دسته دوم یعنی رنگ‌های شیمیایی باید استانداردهای هستند. در ادامه بررسی این رنگ‌های هامی پردازم:

ترکیب عزیزی اروزانه نگار

پوشکی

رنگ‌های مورد استفاده در صنایع غذایی به صورت کلی به دو دسته تقسیم می‌شوند؛ رنگ‌های گیاهی و شیمیایی. دسته دوم یعنی رنگ‌های شیمیایی باید استانداردهای هستند. در ادامه بررسی این رنگ‌های هامی پردازم:

کمتر مصرف کنیم

واقعیت این است که امکان حذف کامل رنگ‌های شیمیایی برای بسیاری از مajoگنداند. این موضوع به پیرامون این استانداردها مبنای این دسته دارد. سالنی یعنی (E۱۲۴)، فرمز آ سورار (E۱۲۹) و قرمز پونسیو (E۱۲۳) هدف کامل که کم کردن استفاده از این ترکیبات باشد. بدغونان مقاله‌های این که با پوچکیم پستتی نمی‌خیم اور به سمت خرید بستنی‌های ساده سوق می‌باشد. زمان خردشکلات، شکلات‌های ساده را جایگزین شکلات‌های روکش دار کنیم.

تفییر در اذائقه‌ها

رنگ‌های شیمیایی در مقایسه با رنگ‌های طبیعی، چندین مزیت دارند که به همین دلیل بیشتر استفاده می‌شوند. رنگ بیهوده، به عرضه ای نداشته باشد، وجود ندارد و اگر فرزند شما از جمله مزیت‌های این رنگ هاست، به عبارت دیگر اگر مادر بدبانی محصولاتی برانگهای طبیعی هستیم باید در کنار هزینه بیشتر، از محصولاتی که رنگ‌های طبیعی را با جاذبه‌ی پایین تر استفاده کنیم. پذیرش این مسئله کار آسانی نیست. چرا که طی سال‌ها فرورفتنه اید و دوست دارید بدانید چه کاری برای این موضوع بینایی مایه‌های موضوعی خلاف آن عادت کرده است. پس برای تعییر، لازم است آماده تغییر در سلیقه خودمان بیز باشیم. شاید بهتر باشد برای شروع و در زمان آماده کردن مواد غذایی در خانه، خود را ملزم به استفاده از رنگ‌های طبیعی کنیم.

مطالبه کنیم

یکی از دلایل مقاومت کارخانه‌های تویید کننده مواد غذایی در استفاده از رنگ‌های طبیعی، تقاداری بازار برای محصولات خوش رنگ و لعاب است اما تجربه‌نشان داده است هر چه تقادار برای محصولات طبیعی بیشتر شود، تویید کننده‌های بین‌بازاری برای این محصولات می‌رود. با توجه به این نکته، مهم است که افراد بتوانند صدای خود را به گوش تویید کننده‌ها و سیاست کارخانه برسانند. پس اگر کیک تولید سفارش می‌دهید، از انواع ساده و بارگاهی طبیعی سفارش دهد و از طریق کانال‌های ارتباطی تویید کننده‌ها (تلفن، سایت، صفحات در شبکه‌های اجتماعی) از آن‌ها در خواست کنید و تولید گرینه‌های سالم‌تر از برترانه‌های خود قرار دهنند.

چه می‌توانیم انجام دهیم؟

رنگ‌های خوراکی در بخش‌های گوناگون صنایع غذایی استفاده می‌شوند. مصروفاتی که در آن ها از این رنگ‌ها بیشتر استفاده می‌شود عبارت اند از: پاستیل، زله، بیسکوت، شکلات‌های با روکش رنگی، درازه‌ها، بستنی‌ها، نوشیدنی‌ها و برخی کیک‌ها. بنابراین بهتر است در زمان خرید این محصولات به چند نکته توجه داشته باشید:

آگاهانه خرید کنیم

در زمان خرید، به مواد تشکیل دهنده نگاه کنید و در صورتی که دیدید از رنگ‌های مجاز شیمیایی طیف‌زد و قرمز در آن استفاده شده است در خرید خود تجدید نظر کنید. اگر هم اهل شیرینی‌پزی باشد است در کدن باستیل در خانه هستید، به رنگ‌هایی که برای این کار انتخاب می‌کنید، بیشتر دقت کنید. رنگ‌های شیمیایی که از رنگ‌های این فهرست نیز شناخته می‌شود، به عبارت دیگر این شفاف و تقویت کننده های خود این جمله اند. این محصول می‌تواند موجب اثر سویور فتار و توجه کودکان شود، درج کنند اما استفاده از این شرکن رنگ در کشورمان چگونه است؟

از عوامل بدرفتاری کودکان

دارد، منوع است اما پنج رنگ دیگر هنوز در صنایع غذایی اجرازه استفاده دارند. نام این پنج رنگ عبارت است از: رنگ قرمز کارموزین (E۱۲۲)، نارنجی سان سیلولی (E۱۱۰)، زرد کیبلونین (E۱۰۴)، فرمز آ سورار (E۱۲۹) و قرمز پونسیو (E۱۲۴).

نه حذف کامل که کم کردن استفاده از این ترکیبات باشد. بدغونان نکته قابل تأمل این است که در سایت وزارت بهداشت، تنها هفت رنگ شیمیایی به عنوان رنگ مجاز خوراکی معرفی شده است. از این فهرست، دورنگ در طیف آبی و پنج رنگ دیگر در طیف قرمز، زرد و نارنجی هستند که این پنج رنگ عوارض شناخته شده اند. در واقع می‌توان تنبیه گیری کرد که هیچ رنگ خوراکی مجاز شیمیایی در طیف رنگی زرد و قرمز که عارضه ای نداشته باشد، وجود ندارد و اگر فرزند شما از محصولی استفاده می‌کند که رنگ مجاز خوراکی می‌باشد طیف رنگ شیمیایی در آن استفاده شده است، باید انتظار بدرفتاری از جانب او را داشته باشید. شاید باشندین این موضوع، به فکر فرورفتنه اید و دوست دارید بدانید چه کاری برای این موضوع می‌توانید انجام دهید.

رنگ‌های شیمیایی که در بخش‌های گوناگون صنایع غذایی استفاده می‌شوند. مصروفاتی که در آن ها از این رنگ‌ها بیشتر استفاده می‌شود عبارت اند از: پاستیل، زله، بیسکوت، شکلات‌های با روکش رنگی، درازه‌ها، بستنی‌ها، نوشیدنی‌ها و برخی کیک‌ها. بنابراین بهتر است در زمان خرید این محصولات به چند نکته توجه داشته باشید:

در این مقاله می‌خواهیم باعث بدرفتاری در کودکان می‌شویم. شاید در عین حال گاهی اوقات بهتر است در عرض نه گفتن به خردخوراکی خواهی رنگ‌های شیمیایی های شیمیایی، گزینه‌های مناسب ترا را به فرزندمان معرفی کنیم.

بررسی و باسخ
تجزیه داروها تهاب اعیان بالینی و گفتار شرح جال امکان
پذیر است و آن در باسخ به ساخته مصرف در دروغ نویسید
منشود. بین از مشهور تباخته مخصوص مصرف شود.

دکتر موسوی

متخصص زنان و فوق تخصص زنان اکنولوژی زنان

خانم ۴۰ ساله چند بار باید تست پاپ؟
اسمیر انجام بدهد؟
تست پاپ اسمر از ۲۱ تا ۲۵ سالگی هر سه سال یک بار بازسی سالگی به بعد هر پنج سال یک بار همراه با تست پاپ که جواب تست او طبیعی است.

چند وقت پیش به متخصص زنان مراجعه کردند بعد از معاینه گفتند؛ عفونت و زخم دارند. هر روز حالم بدتر می‌شود و احساس درد شدید دارم. ۱۹ ساله ام و ازدواج کردید.

در باره افرادی که تازه ازدواج می‌کنند احتمال عفونت است و علایم آن در ترشحات بدبو، سوزش و خارش است. اگر درست تشخیص داده شود درمان آن مصرف آنتی بیوتیک و کرم واژنیال است و نیازی به شست و شو و روشن فریز کردن نیست.

علت بروز سلطان رحم چیست؟
علت اصلی بروز سلطان رحم مشخص نیست اما پزشکان معتقدند که به هم خوردن تعادل هورمون هادر بروز این سلطان مؤثر است. تخدمان ها مسئول تولید هورمون استروژن و پروژسترون هستند. تولید بیش از حد هورمون استروژن، باعث تحریک سلول های سلطانی خواهد شد.

سلطان رحم چه علایمی به همراه دارد؟
شایع ترین علایم سلطان رحم عبارت اند از:
- خون ریزی و ترشح غیر طبیعی از اوژن
- خون ریزی و اژن بعد از باسخگی
- مشاهده تومور و تووه در قسمت انتهایی شکم
- احساس در در ناحیه لگن و قسمت انتهایی شکم
- کاهش وزن ناگهانی



اعطای مدرک مورد تایید
وزارت فرهنگ و ارشاد اسلامی

ثبت نام حقوقی و تلفنی
مشهد بنوار شهرداری ساری
سازمان آموزشی ساری - شماره ۷۵
تلفن: ۳۷۰۰۹۲۲۵
 ساعت پاسخگویی: ۱۸:۰۰-۱۷:۰۰
ثبت نام اینترنتی
www.edu-kh.ir

ثبت نام ترم فشرده بهار



عکاسی پیشرفته

نور پردازی چهره

مبانی عکاسی

فتoshap مقدماتی تا پیشرفته

ایندیزاین

دوره مقدماتی عناصر داستان

دوره پیشرفته عناصر داستان

محمد رضا چایپورش
۱۷-۲۰ ساعت
۲۵ سهشنبه و شنبه ۳۰ هزار تومان

علی گنیسی
۱۷-۲۰ ساعت
۲۰ هزار تومان

مهدی پیرسلامی
بیکشند و سهشنبه ۳۰ ساعت
۲۵ هزار تومان

علی رضا اعشقی
بیکشند و سهشنبه ۳۰ ساعت
۲۰ هزار تومان

چهارشنبه ۱۷-۲۰ ساعت
۴ هزار تومان

هادی تقیزاده
بیکشند و سهشنبه ۳۰ ساعت
۲۰ هزار تومان

علی موسویزاده
شنبه ۱۷-۲۰ ساعت
۲۰ هزار تومان

امام رضا علیه السلام در باره
ولاد امام جواد علیه السلام
فرمودند:

این همان مولودی است که در اسلام بای برکت ترازو و متولد نشده است.



به احترام ولی نعمتمن

#همه_می_آییم

حرم مطهر امام (رضاء)
در شب ولادت امام جواد (ع)

جشنواره طبع کیک تولد، مسابقه دوچرخه سواری، نور افسانی و برنامه های متنوع دیگر

عرضه هیدان شهدا
شنبه ۱۲/۲۵/۹۷

هیئت و کانون فرهنگی جوانان اسلام
www.3raj.ir



زنگی سلام
• فصل
• ۲۵
• ۱۳۷۵ اسفند
• شماره ۱۲۸۵

