

‘ವಿಶ್ವ ಆರೋಗ್ಯ ಸಂಸ್ಥೆ’ಯ ಪ್ರಕಾರ ಮೊದಲ ಎರಡು ವರ್ಷಗಳ ಅವಧಿಯಲ್ಲಿ ಮನುವನ ಆರೋಗ್ಯ ಮತ್ತು ಸಮಗ್ರ ಬೀಳವಣಿಗೆ ಪೌಷ್ಟಿಕಾಂಶವ್ಯಾಪ್ತಿ ಆಹಾರದ ಒಳಕೆ ಅತ್ಯಂತ ಉಪಯೋಗಕ್ಕೆ. ಪೌಷ್ಟಿಕ ಆಹಾರದ ಸೇವನೆ ಮತ್ತು ಕೂಡಿನ ಸ್ಥಳಲಕಾಯ ಉಂಟಾಗದಂತೆ ಮತ್ತು ಅಸಾಂತುಮೀಕ (ಒಬ್ಬರಿಂದೊಳ್ಳಿಗೆ ಹರಡದ) ರೋಗಗಳು ಬಾರದಂತೆ ತಡೆಯುತ್ತದೆ. ನವಜಾತ ಶಿಶುಗಳು ಮತ್ತು ಪುಟ್ಟ ಕಂದಮ್ಮಗಳಿಗೆ ಮೊದಲ 6 ತಿಂಗಳು ತಾಯಿಯ ಎದೆಹಾಲನ್ನೇ ಕುಡಿಸಬೇಕು. ಇದನ್ನು ಬಿಟ್ಟು ಬೇರೆನನ್ನೂ ಕೊಡುವಂತಿಲ್ಲ. 6 ತಿಂಗಳ ನಂತರ ಎದೆಹಾಲಿನ ಜೊತೆಗೆ ಪೂರ್ವಕ ಆಹಾರವನ್ನು ಕೆಂಪು ಎರಡು ವರ್ಷಗಳ ರೋಗಗಳಿಗೆ ಮನೆಯಲ್ಲಿ ತಯಾರಿಸಿದ ಹೆಚ್ಚಿನ ಪೌಷ್ಟಿಕಾಂಶಗಳಿಂದ ಕೂಡಿದ ಪೂರ್ವಕ ಆಹಾರಗಳನ್ನು ಕೊಡಬೇಕು ಮತ್ತು ಇದರ ಅವಶ್ಯಕತೆ ಮತ್ತು ಹೆಚ್ಚಾಗಿದೆ.

ಪ್ರೈಥಾಮಿಕ್ಯ ಮತ್ತು ಗೆ ಮನೆ ಆಹಾರದ ಜೊತೆಗೆ ಹಣ್ಣುತ್ತರಕಾರಿ, ಮೊಟ್ಟೆಮಾಡಿಸದಂತಹ ಆಹಾರಗಳನ್ನು ನೀಡಬಹುದಾಗಿದೆ. ವಿಶ್ವ ಆರೋಗ್ಯ ಸಂಸ್ಥೆಯ ಶಿಫಾರಸಿನ ಪ್ರಕಾರ, ಸೇವನುವ ಆಹಾರದಲ್ಲಿ (ಅವ್ಯಾಪ್ತಿ ಅಡಕವಾಗಿರುವ ಅಂಶಗಳ ಪ್ರಮಾಣವನ್ನು ಹೊರತುಪಡಿಸಿ) ಶೇ. 5 ರಷ್ಟು ಕಡಿಮೆ ಸಕ್ಕರೆ ಅಂಶ, ಶೇ. 10 ರಷ್ಟು ಕಡಿಮೆ ಕೊಬ್ಬಿ, ಶೇ. 1 ರಷ್ಟು ಕಡಿಮೆ ಕೊಬ್ಬಿ (trans fat hydrogenated fat) ಮತ್ತು ಒಂದೆ ಒಂದು

ಚೆಮುಚೆದಮ್ಮೆ ಉಪ್ಪು - ಈ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ಉಪಯೋಗಿಸಿ ಆಹಾರ ತಯಾರಿಸಬೇಕು.

ಪಾರಂಪರಿಕವಾಗಿ ನಮ್ಮ ಆಹಾರ ತಯಾರಿಕಾ ಪದ್ಧತಿಯಲ್ಲಿ ಬೆಳೆದ ಶುದ್ಧ ಆಹಾರ ಪದಾರ್ಥಗಳಾದ ದವಸರ್ಥಾಸ್ತು, ಸಂಭಾರ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ಮನೆಯಲ್ಲಿ ತಯಾರಿಸುವ ಆಹಾರಕ್ಕೆ ಬಳಸುತ್ತೇವೆ. ಹೀಗೆ ಮಾಡುವದರಿಂದ ಸ್ಥಳಲಕಾಯ ಮತ್ತು ಅಸಾಂತುಮೀಕ ರೋಗಗಳನ್ನು ತಡೆಯಬಹುದು ಮತ್ತು ದೇಹದಲ್ಲಿ ಪ್ರತಿಯೋಧಕ ಶಕ್ತಿಯನ್ನು ಹೆಚ್ಚಿಸಬಹುದು. ಇದು ಬಹಳ ಸ್ವಾದಿವ್ಯ ಮತ್ತು ಪರಿಶುದ್ಧ ಆಹಾರವಾಗಿರುತ್ತದೆ.

ಆಧುನಿಕ ಯಾಂತ್ರಿಕ ಬದುಕಿನಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚಿ ಸಿದ್ಧಪಡಿಸಿ ಮಾರಾಟವಾಗುವ ಬಣಿ ಬಣಿದ (ರೆಡಿ ಟು ಕೆಟ್) ಆಹಾರವನ್ನು ತಿನ್ನುವ ಪ್ರವೃತ್ತಿ ಹೆಚ್ಚಾಗಿದೆ. ಈ ಆಹಾರಗಳಲ್ಲಿ ರಾಸಾಯನಿಕ ಬಣಿ ತಯಾರಿಸಲಾದ ಸಕ್ಕರೆ, ಕೊಬ್ಬಿ, ಉಪ್ಪು, ಹೆಚ್ಚಿನ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ಇರುತ್ತದೆ. ಇಂತಹ ಸಂಸ್ಕರಿಸಿದ ಆಹಾರ, ನಮ್ಮ ಪಾರಂಪರಿಕವಾಗಿ ಆಹಾರ ತಯಾರಿಸುವ ವಿಧಾನವನ್ನು ಮೌರ್ಸತ್ತಿದೆ ಮತ್ತು ಸಾಮಾಜಿಕ ವ್ಯವಸ್ಥೆಯಲ್ಲಿ ಆತಂಕ ಉಂಟುಮಾಡಿದೆ. ಇದಕ್ಕೆ ಪೂರ್ವಕ ಎನ್ನುವಂತೆ ದೇಹಲಿಯಲ್ಲಿನ 45 ಕುಟುಂಬಗಳಲ್ಲಿ ನಡೆಸಿದ ಸಮಿಕ್ಷೆಯ ಪ್ರಕಾರ, ಎಲ್ಲಾ ವಯಸ್ಸರು ಮತ್ತು ಜಾಹೀರಾತಿನ ಪ್ರಭಾವದಿಂದಾಗಿ, ರೆಡಿ ಟು ಕೆಟ್ ಆಹಾರ ಪದಾರ್ಥಗಳು/ಪಾನಿಯಗಳು ಆರೋಗ್ಯಕ್ಕೆ ಹಿತಕರ ಎಂದು ನಂಬಿ ಅದರ ಸಂಖ್ಯೆಯಿಂದ ಮಾಡಬಹುದು.

ಉಪಯೋಗ ಮಾಡುತ್ತಿರುತ್ತದೆ. ಪೌಷ್ಟಿಕಗಳ ಮೇಲೆ ನಮೂದಿಸಿರುವ ಅಂತಿ ಅಂಶ ಏನಿದೆ (ಎಪ್ಪು ಸಕ್ಕರೆ, ಉಪ್ಪು, ಕೊಬ್ಬಿ, ಇದೆ) ಎನ್ನುವುದನ್ನು ಗಮನಿಸಿದೆ ಉಪಯೋಗಿಸುತ್ತಾರೆ. ಹೀಗೆ ಮಾಡುವುದು ಆರೋಗ್ಯಕ್ಕೆ ಹಾನಿಕಾರಕ.

ಬ್ರೈಜಲ್ ದೇಶದಲ್ಲಿ ಅಳ್ಳಿನ ಆಹಾರ ಪದ್ಧತಿಯ ಬಗ್ಗೆ ನಡೆಸಿದ ಸಮೀಕ್ಷೆಯಿಂದ ಹೊರಹೊಮ್ಮಿದ ಮಾಹಿತಿ ಕುತ್ತಾಹಲಕರವಾಗಿದೆ. ಮತ್ತು ಲ್ಯಾನ್ಡ್‌ರೆಫ್ರಿರ್ ಸ್ಟೋಲ್‌ಕಾಯ ಮತ್ತು ಟ್ರೈಪ್‌ 2 ಮಧುಮೇಹ ರೋಗ 2002ರಲ್ಲಿ ಶೇ. 7.5ರಷ್ಟು ಇದ್ದಿದ್ದು, 2013ರ ಹೊತ್ತಿಗೆ ಶೇ. 17.5ರಷ್ಟು ಏರಿಕೆಯಾಗಿದೆ. ಇದಕ್ಕೆ ಕಾರಣ ಬ್ರೈಜಲ್ ದೇಶದ ಮತ್ತು ಪ್ರೈಫರ್ ಅನುಸರಿಸಿದ ಆಹಾರ ಪದ್ಧತಿ. ಅವರು ಹೆಚ್ಚು ಹೆಚ್ಚು ಸಂಸ್ಥಿಸಿದ ಆಹಾರವನ್ನು ತಿನ್ನುವ ಪ್ರವೃತ್ತಿ ಬೆಳೆಸಿಕೊಂಡಿದ್ದರು. ಈ ಸಂದಿಗ್ಗ ಪರಿಸ್ಥಿತಿಯನ್ನು ಹತ್ತೊಂಬಿಗೆ ತರಲು ಕಾರಣ ಹುಡುಕುವ ಪ್ರತ್ಯೇಕಿಯನ್ನು ಪ್ರಾರಂಭಿಸಲಾಯಿತು. ಆ ನಿತ್ಯಿನಲ್ಲಿ ಆಹಾರವನ್ನು ‘ನೋವ್’ ವರ್ಗೀಕರಣ ವಿಧಾನದಿಂದ ವಿಗಡಣೆ ಮಾಡಲಾಯಿತು. ಈ ವರ್ಗೀಕರಣ ಆಯಾ ಆಹಾರದ ಪೌಷ್ಟಿಕಾಂಶವನ್ನು ಆಧರಿಸಿರೆಲ್ಲ; ಬದಲಿಗೆ ಆಹಾರದ ತಯಾರಿಕೆ ಮತ್ತು ಸಂಸ್ರಂಭಿಸಿದ ಜೊತೆಗೆ ಅವ್ಯಾಪ್ತಿ ಉಪಯೋಗಿಸಿದ ಅರೋಗ್ಯದ ಮೇಲೆ ಆಗುವ ಪರಿಣಾಮಗಳನ್ನು ಆಧರಿಸಿತ್ತು. ನೋವ್ ವರ್ಗೀಕರಣ ಮಾಡುವಾಗ ಅಿಯಾಗಿ ಸಂಸ್ಕರಿಸಿ ಸಂರಕ್ಷಿಸಿ ಪ್ರಾಕ್ ಮಾಡಲಾದ ಆಹಾರ ಪದಾರ್ಥಗಳು ಹಾನಿಕಾರಕವಾದುದಿಂದ, ಅವ್ಯಾಪ್ತಿ ಗಳಿನೆಗೆ ತೆಗೆದುಕೊಂಡಿಲ್ಲ.

ನೋವ್ ವರ್ಗೀಕರಣ

ನೋವ್ ವರ್ಗೀಕರಣವನ್ನು ಮುಖ್ಯವಾಗಿ ಆಹಾರ ಸಂಸ್ಕರಿಸುವ ವಿಧಾನವನ್ನು ಅಧರಿಸಿ ನಾಲ್ಕು ಪದ್ಧತಿಯಲ್ಲಿ ವಿಗಡಿಸಲಾಗಿದೆ.

1. ಪ್ರಕೃತಿದತ್ತ ವಾದ ಸ್ವಜವಾದ ಆಹಾರ

ಈ ಗುಂಟಿನಲ್ಲಿ ದವಸ ಧಾನ್ಯ, ಕಾಳುಗಳು, ಹಣ್ಣು-ತರಕಾರಿ, ಎಲೆ-ಕಾಂಡ, ಹಾಲು, ಹಾಲಿನ ಉತ್ಪನ್ನಗಳು, ಮೊಟ್ಟೆ ಮತ್ತು ಮಾಂಸವನ್ನು ಗುರುತಿಸಬಹುದು. ಈ ಪದಾರ್ಥಗಳು ಸ್ವೇಸ್ರಿಕವಾಗಿ ಪ್ರಕೃತಿಯಲ್ಲಿ ದೊರೆಯುವ/ಬೆಳೆಯುವ ಪಸ್ತುಗಳಾಗಿವೆ. ಇವುಗಳನ್ನು ಬೆಳೆಯಿಸಿ, ಕಾಳಿಸಿ, ತರಿಸಿ, ಪುಡಿಮಾಡಿ, ಪ್ರತ್ಯೇಕವಾಗಿ ಅಧಿವಾ ಒಟ್ಟಿಗೆ ತಿನ್ನಬಹುದಾಗಿದೆ. ಇವುಗಳನ್ನು ಮನೆಯಲ್ಲಿ ಶುದ್ಧಿಕರಿಸಿ, ಪರಿಶುದ್ಧವಾದ ಆಹಾರವನ್ನು ತಯಾರಿಸಬಹುದಿಗೆ. ಇವುಗಳ ಸೇವನೆಯಿಂದ ಆರೋಗ್ಯದ ಮೇಲೆ ಯಾವುದೇ ಅಧ್ಯ ಪರಿಣಾಮ ಬೇರುಪಡಿಲ್ಲ.

2. ಸ್ವೇಸ್ರಿಕ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ಬೆಳೆಸಿ ತಯಾರಿಸುವ ಆಹಾರ

ಹಾಲು, ಮೊಸರು, ಬೆಳ್ಳಿ, ತುಪ್ಪ, ಮಸಾಲೆಗೆ ಬಳಸುವ ಸಂಭಾರ ಪದಾರ್ಥಗಳು, ಚೆಟ್ಟಪುಡಿ, ಸಂಭಾರ ಪ್ರಸಿದ್ಧಿ, ಎಣ್ಣೆ ಕಾಳುಗಳು, ಇತ್ಯಾದಿ. ಈ ಪದಾರ್ಥಗಳು ಸ್ವೇಸ್ರಿಕವಾಗಿ ಪ್ರಕೃತಿಯಲ್ಲಿ

ಆಹಾರ ವರ್ಗೀಕರಣ

ಸಂಸ್ಕರಿಸಿ ಪ್ರಾಕ್ ಮಾಡಲಾದ ಹಣ್ಣೆ ಪಾನೀಯಗಳು (carbonated), ಆರೋಗ್ಯ ವ್ಯಾದಿದಿನ ಪಾನೀಯ/ಪ್ರತಿಖಿಳು/ಮಾಂಸ, ಬೆಳ್ಳೆ ಜಾರ್ವೆ ಸ್ಟ್ರೋಂ, ಪ್ರೈಟ್‌ನ್‌ ಮುಂತಾದವು ಆಹಾರದ ಪದ್ಧತಿಯಲ್ಲಿ ಅಡಕವಾಗಿರುವ ಅಂಶಗಳ ಪ್ರಮಾಣವನ್ನು ಹೊರತುಪಡಿಸಿ ಶೇ. 5 ರಷ್ಟು ಕಡಿಮೆ ಸಕ್ಕರೆ ಅಂಶ, ಶೇ. 10 ರಷ್ಟು ಕಡಿಮೆ ಕೊಬ್ಬಿ (trans fat hydrogenated fat) ಮತ್ತು ಒಂದೆ ಒಂದು

ಆಹಾರ	ಸಂಸ್ಕರಿಸಿದ ಆಹಾರ
06 ತಿಂಗಳು	
ಎಡ ಹಾಲು, ಹಸುವಿನ ಹಾಲು	ಸೆಲ್ಲಾಕ್, ಡಷ್ಟು ಹಾಲು ಮತ್ತು ಹಾಲಿನ ಪ್ರಡಿ
6 ತಿಂಗಳಿಂದ 3 ವರ್ಷಗಳ ರೋಗಗಳ ಪರಿಸ್ಥಿತಿ	
ಎಡ ಹಾಲು, ಹಸುವಿನ ಹಾಲು, ಹಣ್ಣು, ತರಕಾರಿ, ಬೆಳ್ಳೆ, ಗಂಜಿ	ಹಾಲಿನ ಪ್ರಡಿ, ಸೀರಿಯಲ್, ಬಾಕೋಲೀಸ್, ಬಿಸಾಕ್
3 ವರ್ಷದಿಂದ 8 ವರ್ಷಗಳ ರೋಗಗಳ ಪರಿಸ್ಥಿತಿ	
ಮನೆಯಲ್ಲಿ ಮಾಡಿದ ಮೃದು ಆಹಾರಗಳು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕಲಸಿದ ಅನ್ನ, ಹಣ್ಣು, ತರಕಾರಿ	ನೊಡಲ್, ಸಿಹಿ ತಂಪು ಪಾನೀಯಗಳು, ಬೆಳ್ಳೆ-ಕೆಲ್, ವಿದ್ವಿಧಿದ ಪ್ರಡಿಗಳು (ಬೊನ್‌ವಿಟ್, ಹಾಲೀಸ್, ಇತ್ಯಾದಿ)
8 ವರ್ಷದ ಮೇಲ್ಪಟ್ಟು	
ಇಡ್ಲಿ, ದೊನೆ, ಅಪ್ಪೆಟ್, ಉಪ್ಪಿಟ್ಟು, ರೊಣಿ, ಚೆತ್ತಾನ್ನೆ ರೀತಿ ಮನೆಯಲ್ಲಿ ತಯಾರಿಸಿದ ಆಹಾರ	ಕರಿದ ತಿಂಡಿಗಳು, ತಂಪುಪಾನೀಯಗಳು ಇತರೆ.