

نظام غذائي أفضل للأجسام الأضعف تعزيز سلامة الأغذية في إندونيسيا

تفرز سري واهيوني الأغلفة الصفراء والأغلفة الفضية قائلة، وهي تبتسم: "هذا لحم البقر، وهذا مصنوع من فول الصويا، وهذه سمكة صغيرة، وهي ما أفضله". وهذه الأطعمة ليست من ألوان الأطعمة اليومية؛ وإنما هي وجبات محضرة بعناية ومغلّفة في أغلفة مُحكمة ومخلّاة من الهواء جرت معالجتها بالإشعاع.

وسري مصابة بسرطان الثدي. ولقد شُخص مرضها في كانون الأول/ديسمبر ٢٠٠٧ وأدت ست دورات من العلاج الكيميائي الذي تلقته إلى إضعاف نظامها المناعي. وتشارك هذه العلمية البالغة ٥٧ عاما من العمر في مشروع للوكالة يجري في إطاره إعداد غذاء سليم لمن يطلق عليهم الأشخاص من ذوي "النظام المناعي المعرض للخطر" باستعمال تكنولوجيا التشعيع. وتقول سري، "الغرض من هذا المشروع هو تحسين حالة المريض الغذائية بتناول أغذية معقمة". "وأنا بحاجة إلى أجسام مضادة محسنة من أجل تعزيز نظامي المناعي وأنا أأمل في تحقيق ذلك من خلال تناول هذا الطعام المغذي.

ويشمل هذا المشروع ١٧ بلدا، ويشرف على تنسيقه في مقر الوكالة الرئيسي في فيينا، بالنمسا كارل بلاكبورن، أخصائي تشعيع الأغذية، الذي يعمل لدى الشعبة المشتركة بين الفاو والوكالة. وهو يقول، "إن إدراج عنصر الغذاء المشع في نظام غذائي محدد يمكن أن يوسع طائفة الأطعمة السليمة التي يسمح للمريض بتناولها مما يساعد على تحسين تغذيته من خلال ذلك النظام الغذائي".

ويضيف قائلا، "ثمة فائدة أخرى للوجبات المشعة وهي إنها لا تحتاج إلى طريقة مكثفة لتحضيرها، وهي بذلك لا تستلزم تسخين الطعام بإفراط بغية التأكد من صلاحيته للأكل". والأشخاص الذين يعانون من ضعف نظامهم المناعي، كمتلقي علاج السرطان، أو المصابين بالأيذز والعدوى بفيروسة أو الأشخاص الذين هم في مرحلة النقاهة التالية لعمليات زرع الأعضاء، يكونون عادة أشد تعرضا من غيرهم لمخاطر الإصابة بالأمراض المنقولة بالأغذية.

ويضيف بلاكبورن قائلا، "هؤلاء الأشخاص لا يتمكنون عموما من تناول المنتجات الطازجة والصحية مثل السلطات والفاكهة والخضر، وذلك خوفا من العدوى. ولكن تشعيع الغذاء يجعل تناوله مأمونا لأن هذه العملية تقضي على أي بكتيريا يحتمل وجودها أو أي كائنات مجهرية مضرّة أخرى".

ولقد اتضح من البحوث السابقة التي أجريت في إطار مشروع سابق للوكالة أنه، وبالرغم من قدرة تشعيع الأغذية على الحدّ من مخاطر الإصابة بالأمراض المنقولة بالأغذية، فليس هناك سوى دليل صغير على استخدامها في نطاق واسع لتوفير الغذاء للمرضى أو غيرهم من الجماعات المستهدفة التي تستلزم هذا المستوى من سلامة الأغذية.

وحسب رأي بلاكبورن، فإن الهدف الرئيسي للمشروع هو تحسين توفير الأطعمة المغذية وزيادة تنوعها للأشخاص الذين يحتاجون إلى أنظمة غذائية خاصة، وكذلك لتحسين تنوع وجاذبية الوجبات المقدمة في المستشفيات، والتي قد تكون باهتة المذاق.

وهو يقول، "لقد أدركت، منذ بداية المشروع، مدى أهمية وجود عامل الشعور بالارتياح في مواعيد تناول وجبات الغذاء، ولا سيما لدى الأطفال".

"ويمكن تحقيق ذلك بتقديم "أطعمة ممتعة" مثل المثلجات والأطعمة المحلية الخاصة، أي الأطعمة التي يتمتع الناس عموما بتناولها عندما لا يكونون مرضى أو نزلاء في المستشفى.

ويضيف قائلا، "لذا يجري تطوير أنواع الأطعمة هذه في إطار المشروع".

ولقد جمع مشروع الوكالة فريقا من الباحثين، من أمريكا الشمالية وأمريكا الجنوبية وأفريقيا وأوروبا وآسيا، ممن يعملون مع مهنيين طبيين في بلدانهم من أجل تطوير أنسب أنواع الأغذية السليمة.

ففي إندونيسيا، تعمل زبيدة إيراوتي كأخصائية في تشجيع الأغذية لدى الوكالة الوطنية للطاقة النووية "باتان"، وهي تتعاون مع الوكالة منذ ما يزيد على ٣٠ عاما. وتقول إيراوتي: "أنا أعمل مع فئات مختلفة من الناس، تشمل علماء وهيئات تنظيمية ومؤسسات حكومية وأطباء ومجهزي الأطعمة. ونحن نعدّ وجبات لذيذة وجاهزة للتناول، بالاستناد إلى الأطعمة الإندونيسية التقليدية".

ومن بين مشاريعها البحثية مشروع ينفذ بالتعاون مع مركز التأهيل التابع للمجلس الوطني لمكافحة المخدرات، الواقع في سوكابومي، غرب جاوا، حيث تعمل إيراوتي مع متعاطي المخدرات السابقين ممن يعانون من الأيدز والعدوى بفيروسه أو من التهاب الكبد. وهي تقول، "لقد لاحظنا تحسّن الوضع الغذائي لهؤلاء الناس نتيجة لتناولهم أغذيتنا المشبعة. وأنا أأمل في توسيع نطاق المشروع في المستقبل بشمول الأطفال الذين يعانون من سوء التغذية".

وعلى الرغم من حداثة هذا المشروع، فإن إندونيسيا تستخدم التشجيع في تحسين سلامة الأغذية ونوعيتها منذ ما يزيد على ٤٠ عاما. وهي من بين ٦٠ بلدا من جميع أنحاء العالم يجري فيها استخدام هذه التقنية التي أقرتها كل من الفاو ومنظمة الصحة العالمية. وتقول إيراوتي، "إنّ لتشجيع الأغذية أهمية بالغة هنا في إندونيسيا. فهي بلد يمتاز بوفرة من أنواع التوابل والحبوب والفاكهة".

"ولكنّ مناخنا مداري حار ومرتفع الرطوبة، مما يعرّض الأغذية بسهولة للتلوث بالبكتريا والحشرات ويجعلها سريعة الفساد".

ويعمل مركز إندونيسيا للتشجيع التجاري "ريليون" في جاكرتا سبعة أيام في الأسبوع وعلى مدار الساعة لإرضاء الطلب المتزايد على تشجيع الأغذية. ويجري هنا حاليا تشجيع نحو ١٥٠ منتوجا، بما في ذلك التوابل والحبوب والسمك المجمّد والمجفف، لأغراض التسويق في الأسواق المحلية والدولية. وتطبق عملية التشجيع الطاقة المستمدة من أشعة غاما أو الأشعة السينية أو الالكترونات لمكافحة الحشرات والقضاء على البكتريا الضارة، التي يمكن أن تسبب التسمم الغذائي. ونتيح هذه العملية أيضا تمديد فترة صلاحية الأغذية، لأنها تقضي على الكائنات المجهرية، مثل فطر العفن، التي تسبب فساد الأغذية.

ويتيح تشجيع الأغذية الفوائد نفسها التي تتيحها المعالجة بالمواد الكيميائية أو التسخين أو التبريد، ولكنه لا يترك أي مخلفات ضارة، ولا يرفع درجة حرارة الأغذية أو يؤثر في مذاقها أو قوامها. ويمكن استخدامه أيضا لمعالجة التغليف أو الأغذية المجمدة.

وتقول إيراوتي، "تشجيع الأغذية يعني، بالنسبة لنا، سلامة الأغذية وأمنها وضمان جودتها. كذلك فإنه يمكن المنتجين من تصدير المزيد من الأغذية، لذا فإن له أهمية اقتصادية أيضا".

لويز بوترتون، شعبة الإعلام العام. البريد الإلكتروني: L.Potterton@iaea.org