

بررسی اثر نحوه‌ی پخت و زمان پخت ماکارونی بر آزمایش غربالگری دیابت در بارداری و قند خون زنان باردار

دکتر مینا اطمینان بخش^{۱*}، دکتر نقی عابدینی^۲، دکتر حمید اطمینان بخش^۳

^۱ استادیار، متخصص زنان و زایمان، دانشگاه آزاد اسلامی، واحد پزشکی تهران Mina_etminan@yahoo.com

شماره تماس: ۰۹۱۲۳۵۰۲۴۹۳

^۲ رئیس دانشکده علوم پزشکی سراب

^۳ معاون دانشکده علوم پزشکی سراب، h_etminan@yahoo.com

چکیده

سابقه و هدف: دیابت بارداری جزو بیماری‌های شایع در دوران بارداری بوده و حدود ۷٪ از بارداری‌ها را عارضه‌دار می‌کند. میزان بروز دیابت بارداری در سال‌های اخیر افزایش پیدا کرده است. در مبتلایان به دیابت بارداری عوارض دوران بارداری شایع‌تر بوده و خطر ابتلا به دیابت نوع II در سال‌های آتی عمر افزایش پیدا می‌کند. تلاش‌های زیادی شده است تا با تغییر و اصلاح رژیم غذایی از بروز دیابت بارداری جلوگیری شده و یا بیماری درمان شود.

روش بررسی: روش مطالعه‌ی ما یک بررسی از نوع *Clinical Trials* بوده و قند خون یک ساعته و آزمایش *GCT* در ۱۴ خانم‌های بارداری که در محدوده‌ی ۲۸-۲۴ هفته‌ی بارداری قرار داشتند و برای کنترل بارداری به درمانگاه بیمارستان بوعلی تهران مراجعه کرده بودند در طی دو مرحله، بار اول پس از مصرف ۱۰۰ گرم ماکارونی که به مدت ۱۶ دقیقه جوشانده شده و بار دوم پس از مصرف همان میزان و همان نوع ماکارونی که علاوه بر همان مدت جوشاندن (۱۶ دقیقه) حدود ۱۵ دقیقه‌ی دیگر نیز دم شده بود، اندازه‌گیری و سپس نتایج آزمایش‌های این دو مرحله با هم مقایسه شده است.

یافته‌ها: قند خون یک ساعته در خانم‌های باردار مصرف کننده‌ی ۱۰۰ گرم ماکارونی که به مدت ۱۶ دقیقه جوشانده شده است با نتایج این آزمایش‌ها در همان خانم‌ها، پس از سپری شدن دوره‌ی *wash out* و به دنبال مصرف همان میزان و همان نوع ماکارونی که ۱۶ دقیقه جوشانده شده و سپس ۱۵ دقیقه‌ی دیگر دم شده است، بر اساس آزمون‌های آماری تفاوت معنی‌داری ندارد. بین نتایج *GCT* این خانم‌های باردار در دو مرحله‌ی ذکر شده در بالا بر اساس آزمون‌های آماری تفاوت معنی‌داری وجود ندارد.

نتیجه‌گیری: با توجه به نتایج این بررسی مدت پخت و نحوه‌ی پخت ماکارونی تأثیری در قند خون یک ساعته و نتایج غربالگری دیابت در خانم‌های باردار ندارد.

واژه‌های کلیدی: ماکارونی، نحوه پخت، مدت پخت، *GCT*، بارداری