

ارتباط بین مصرف خانگی روغن‌های گیاهی با بیومارکرهای مربوط به التهاب سیستمیک و اختلال در عملکرد اندوتیال در زنان

فاطمه زریباف^۱، فهیمه حقیقت دوست^۱، لیلا آزادبخت^۲، احمد اسماعیل زاده^۳

- ۱- دانشجوی کارشناسی ارشد علوم تغذیه، گروه تغذیه، دانشکده بهداشت، دانشگاه علوم پزشکی اصفهان
۲- دانشیار مرکز تحقیقات امنیت غذایی و تغذیه، دانشکده بهداشت، دانشگاه علوم پزشکی اصفهان
۳- نویسنده مسئول: دانشیار مرکز تحقیقات امنیت غذایی و تغذیه، دانشکده بهداشت، دانشگاه علوم پزشکی اصفهان
پست الکترونیکی: Esmailzadeh@hlth.mui.ac.ir

تاریخ پذیرش: ۸۹/۱۰/۲۶

تاریخ دریافت: ۸۸/۱۱/۲۰

چکیده

سابقه و هدف: بخش عمده اطلاعات موجود در مورد اثرات مضر چربی‌های ترانس بر سلامتی، از مطالعاتی به دست آمد. که در جوامع غربی انجام شده است؛ داده‌های اندکی در این زمینه در خاور میانه موجود است. هدف بررسی حاضر، مطالعه ارتباط میان مصرف روغن‌های گیاهی هیدروژنه و روغن‌های گیاهی مایع با سطح مارکرهای التهابی در زنان معلم تهرانی ۴۰ تا ۶۰ ساله بود.

مواد و روش‌ها: دریافت‌های غذایی معمول ۴۸۶ خانم سالم با استفاده از پرسشنامه نیمه کمی بسامد خوراک FFQ بررسی شد. روغن‌های گیاهی هیدروژنه (که معمولاً برای پخت غذا در ایران استفاده می‌شود) به عنوان گروه PHVO (partially hydrogenated vegetable oil) و روغن آفتتابگران، ذرت، کانولا، سویا و زیتون به عنوان گروه روغن‌های مایع (non-HVO) در نظر گرفته شدند. نمونه‌های خون ناشتا برای اندازه‌گیری مارکرهای التهابی گردآوری و قد و وزن افراد اندازه‌گیری شد.

یافته‌ها: دریافت‌های روزانه PHVO و non-HVO (که از نظر انرژی تعديل شده بودند، به ترتیب 22 ± 10 و 23 ± 11 گرم در روز (انحراف معیار \pm میانگین) بودند. بعد از کنترل عوامل مخدوش‌کننده، غلظت پلاسمایی CRP در زنانی که در بالاترین پنجمک دریافت PHVO قرار داشتند، بیشتر بود. بعد از تعدیل این عوامل، غلظت پلاسمایی CRP (درصد تفاوت نسبت به پایین‌ترین پنجمک: $P < 0.01$)، اینترلوکین ۶ (درصد تفاوت نسبت به پایین‌ترین پنجمک: 72% ، $p < 0.05$)، TNF-α (درصد تفاوت نسبت به پایین‌ترین پنجمک: 45% ، $p < 0.01$) و sICAM-1 (soluble intercellular adhesion molecule-1) (درصد تفاوت نسبت به پایین‌ترین پنجمک: 22% ، $p < 0.01$) در زنانی که در بالاترین پنجمک دریافت PHVO قرار داشتند، نسبت به زنانی که در پایین‌ترین پنجمک بودند، بیشتر بود. در مقابل، غلظت CRP (درصد تفاوت بین بالاترین و پایین‌ترین پنجمک: 23% ، $p = 0.05$) (درصد تفاوت بین بالاترین و پایین‌ترین پنجمک: 29% ، $p < 0.01$)، سرم آمیلوبئید A (درصد تفاوت بین بالاترین و پایین‌ترین پنجمک: 24% ، $p < 0.01$) و sICAM-1 (درصد تفاوت بین بالاترین و پایین‌ترین پنجمک: 19% ، $p < 0.05$) در افرادی که روغن‌های گیاهی مایع مصرف می‌کردند، کمتر بود. تعديل BMI، فند خون ناشتا و پروفایل لیپیدی این ارتباط را به مقدار کمی در بعضی از افراد تضعیف کرد.

نتیجه‌گیری: دریافت بیشتر روغن‌های گیاهی هیدروژنه با غلظت بالاتر مارکرهای التهابی و دریافت بیشتر روغن‌های گیاهی مایع با غلظت کمتر این مارکرها در زنان معلم تهرانی ارتباط داشت.

وازگان کلیدی: روغن‌های گیاهی هیدروژنه، التهاب، اسیدهای چرب ترانس، زنان

• مقدمه

اهمیت ویژه‌ای برخوردار است (۳، ۵). بعضی از پژوهشگران، التهاب را به عنوان یک مکانیسم واسطه معرفی کرده‌اند که دریافت اسیدهای چرب ترانس (TFAs) از طریق آن بر خطر ابتلا به بیماری‌های

اخیراً گزارش شده است که التهاب سیستمیک در بروز آتروواسکلروز (۱)، بیماری کرونر قلب (۲)، دیابت (۳) و سندروم متابولیک (۴) نقش دارد. غلظت بالای CRP، IL-6 و IL-18 در زنان در ایجاد دیابت نوع ۲ از

شرکت در این طرح موافقت کردند (میزان پاسخ دهی: ۸۹٪) افرادی که سابقه بیماری قلبی عروقی، دیابت، سرطان و سکته را داشتند، به علت تغییر احتمالی در رژیم غذایی وارد مطالعه نشدند. همچنین، افرادی که به بیش از ۷۰ مورد در پرسشنامه بسامد خوراک جواب نداده بودند یا میزان انرژی دریافتی روزانه آنها در محدوده ۲۴۰۰ - ۸۰۰ کیلوکالری نبود یا داروهای مؤثر بر لیپوپروتئین‌های سرم، فشارخون و متابولیسم کربوهیدرات‌ها مصرف می‌کردند وارد مطالعه نشدند (پروپرانولول، لوواسرتاتین، فروزمايد، متفورمین). ۴۸۶ خانم باقی‌مانده موافقتنامه کتبی آگاهانه را تکمیل کردند.

ارزیابی دریافت‌های غذایی: دریافت‌های غذایی معمول افراد با استفاده از پرسشنامه نیمه‌کمی بسامد خوراک (FFQ) در فرم Willet بررسی شد که حاوی ۱۶۸ قلم غذایی است. همه پرسشنامه‌ها به وسیله رژیم‌شناسان آموزش دیده تکمیل و گردآوری شد. FFQ شامل لیستی از غذاها با اندازه‌های استانداردی بود که معمولاً در ایران استفاده می‌شود. از افراد مورد مطالعه خواسته شد تا تکرار مصرف هر کدام از غذاها را در طول سال گذشته به صورت روزانه (مثل نان)، هفتگی (مثل برنج و گوشت) یا ماهانه (مثل ماهی) گزارش کنند. تکرار مصرف هر قلم غذایی گزارش شده به صورت دریافت روزانه ثبت شد و مقدار غذاهای مصرفی با استفاده از راهنمای مقیاس‌های خانگی به گرم تبدیل شد. با جمع کردن انرژی دریافتی از همه غذاها، کل انرژی دریافتی هر فرد محاسبه شد. متأسفانه جدول ترکیبات مواد غذایی ایرانیان مقدار اسیدهای چرب هر کدام از غذاها را ندارد. بنابراین، قادر نبودیم دریافت غذایی اسیدهای چرب اشباع (SFAs)، اسیدهای چرب تک غیراشباع (MUFA) و اسیدهای چرب غیراشباع (PUFA) را برآورد کنیم.

PHVO (که معمولاً برای غذا پختن در ایران استفاده می‌شود) به عنوان گروه PHVO در نظر گرفته شدند. روغن آفتابگردان، ذرت، کانولا، سویا و زیتون به عنوان گروه روغن مایع (non-HVO) در نظر گرفته شد. مطالعه اعتبار سنجی که در گذشته روی این FFQ انجام شده بود، همبستگی خوبی بین دریافت‌های غذایی ارزیابی شده به وسیله FFQ مشابه و چندین

هزمن اثر می‌گذارند (۷، ۶). نشان داده شده است که دریافت زیادتر TFAs با فعالیت سیستم TNF در زنان سالم (۸) و با اضافه وزن (۹) و با بیماری قلبی (۱۰) ارتباط دارد. همچنین، مصرف اسیدهای چرب ترانس با غلظت بالاتر CRP، sVCAM-1، E-selectin و sICAM-1 در میان زنان دارای اضافه وزن (۹) و غلظت بالاتر IL-6 در افراد با بیماری قلبی (۱۰) در ارتباط است. این اثرات خطرناک TFAs در کارآزمایی‌های بالینی هم تأیید شده است (۱۱).

TFAs به مقدار زیادی در روغن‌های گیاهی هیدروژنه PHVO (وجود دارند. از آنجا که میانگین دریافت TFAs برای هر فرد در ایران ۱۴ gr / ۱۰۰ kcal (۱۲) و ۳۳٪ کل اسیدهای چرب در این محصولات را تشکیل می‌دهند، عادات غذایی ایرانیان فرصتی برای شناسایی اثرات مضر PHVO فراهم آورده است. پژوهش‌های پیشین نشان داده‌اند که ایرانیان ۲ برابر آمریکایی‌ها TFAs مصرف می‌کنند (۱۲). به علاوه، بخش عمده اطلاعات در مورد اثرات مضر چربی‌های ترانس بر سلامتی از مطالعاتی به دست آمده است که در جمیعت‌های غربی مثل کشورهای اروپایی و امریکا انجام شده و داده‌های اندکی در این زمینه در خاورمیانه موجود است. ما اخیراً متوجه شدیم که دریافت زیادتر روغن‌های گیاهی هیدروژنه HVOs با افزایش خطر مقاومت انسولینی و سندروم متابولیک در زنان ایرانی در ارتباط است (۱۳). هدف از انجام این مطالعه، شناسایی ارتباط بین دریافت PHVO و non-HVO با سطح مارکرهای التهابی سیستمیک در گردش و اختلال عملکرد اندوتیال بود.

• مواد و روش‌ها

افراد مورد مطالعه: این مطالعه مقطعی در چارچوب طرح پژوهشی مصوب انسستیتو تحقیقات تغذیه‌ای و صنایع غذایی کشور، وابسته به دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی انجام شد. هدف کلی این طرح، شناسایی الگوهای غذایی غالب در زنان تهرانی و بررسی ارتباط این الگوهای غذایی با سندروم متابولیک و التهاب بود (۱۴، ۱۵). این طرح در میان افرادی انجام شد که نماینده خانم‌های معلم تهرانی ۴۰ تا ۶۰ ساله بودند و به وسیله روشنونه گیری خوش‌های چند مرحله‌ای انتخاب شده بودند. از ۵۲۱ خانمی که برای

فشار خون در حالت نشسته از بازوی راست افراد سه بار به فاصله حداقل یک دقیقه با استفاده از فشارسنج جیوهای استاندارد اندازه‌گیری شد. میانگین سه بار اندازه‌گیری محاسبه و به عنوان فشار خون نهایی افراد در نظر گرفته شد. فشار خون سیستولیک با شنیده شدن اولین صدای کورتکف و فشار خون دیاستولیک با از بین رفتن صدا ثبت شد. قبل از اندازه‌گیری فشار خون، از افراد در مورد مصرف چای یا قهوه، فعالیت فیزیکی، سیگار و پر بودن مثانه سؤال شد.

ارزیابی سایر متغیرها: فعالیت‌های بدنی روزمره افراد با استفاده از پرسشنامه استاندارد فعالیت فیزیکی صورت گرفت و به صورت MET-h/wk (Metabolic equivalent-hour/week) بیان شد (۱۷). اطلاعات در مورد سایر متغیرها به وسیله پرسشنامه گردآوری شد مثل: سن، مصرف دخانیات، وضعیت اقتصادی اجتماعی، سابقه فامیلی دیابت و سکته، وضعیت یائسگی، سابقه پزشکی و داروهای مصرفی فعلی.

روش‌های آماری: دریافت PHVO و non-HVO که با روش residual برای انرژی تعديل شده بودند، محاسبه شد (۱۸). سپس شرکت کنندگان براساس مقدار تعديل شده دریافت PHVO و non-HVO به ۵ گروه (پنجک‌ها) تقسیم شدند. خصوصیات عمومی افراد در بین پنجک‌ها با استفاده از ANOVA و متغیرهای کیفی به وسیله آزمون chi-square مقایسه شدند.

میانگین هندسی مارکرهای التهابی در بین پنجک‌های PHVO و non-HVO با آنالیز کوواریانس در ۳ مدل محاسبه شد. در مدل اول، سن (به سال)، سیگار (بله یا خیر)، فعالیت فیزیکی (پیوسته)، مصرف استروژن در حال حاضر (بله یا خیر)، وضعیت یائسگی (بله یا خیر)، وضعیت اقتصادی اجتماعی، سابقه خانوادگی دیابت یا سکته (بله، خیر) و فشارخون سیستولی و دیاستولی (پیوسته) تعديل شدند. در مدل دوم، دریافت‌های غذایی شامل دریافت کلسترول، مصرف میوه‌ها و سبزی‌های، گوشت، ماهی، غلات کامل و تصفیه شده، لبنیات کم‌چرب و پر‌چرب، درصد انرژی دریافتی از چربی و اثرات متقابل PHVO و non-HVO (همه به صورت پیوسته) تعديل شدند. BMI

یادآمد ۲۴ ساعته تکمیل شده در طول سال را نشان داد (۱۶). ضریب همبستگی تکرم مصرف PHVO و non-HVO به ترتیب ۰/۵۹ و ۰/۶۹ بود. روایی FFQ برای ارزیابی مصرف non-HVO و PHVO نیز خوب بود. به طوری که ضریب همبستگی برای PHVO و یادآمدهای غذایی ۰/۵۵ و برای FFQ ۰/۴۴ بود.

ارزیابی بیوشیمیایی: نمونه خون سیاهرگی پس از ۱۲ ساعت ناشستا جمع آوری و ۳۰ تا ۴۵ دقیقه سانتریفوژ شد و پلاسما تازمان آنالیز در دمای ۷۰°C- منجمد شد. غلظت CRP به روش ایمینوتوربیدومتری با حساسیت بالا ارزیابی شد. غلظت سرم آمیلوئید A-1، E-selectin و sICAM-1 به روش ELISA و با استفاده از کیت (Bender MedSystem) ارزیابی شد. سطح کلسترول تام و سطح تری‌گلیسرید سرم با استفاده از کیت‌های تجاری شرکت پارس آزمون با دستگاه Selectra 2-autoanalyzer شد. سطح HDL-C سرم پس از رسوب دادن لیپوپروتئین‌های حاوی apo B با محلول فسفو تنگستیک اسید با استفاده از کیت‌های تجاری شرکت پارس آزمون اندازه‌گیری شد.

ارزیابی تن‌سنجدی: وزن با حداقل پوشش و بدون کفش با استفاده از یک ترازوی دیجیتالی با دقت ۱۰۰ گرم اندازه‌گیری و ثبت شد. قد افراد با استفاده از متر نواری در وضعیت ایستاده در کنار دیوار و بدون کفش در حالی که کتف‌ها در شرایط عادی قرار داشتند با دقت ۱ سانتی‌متر اندازه‌گیری شد. نمایه توده بدن (BMI) از تقسیم وزن (به کیلوگرم) بر محدود قدر (به متر مربع) محاسبه شد. دور کمر در باریک‌ترین ناحیه آن در حالتی ارزیابی شد که فرد در انتهای بازدم طبیعی خود قرار داشت. دور کمر با استفاده از متر نواری غیر قابل ارجاع بدون تحمیل هر گونه فشاری به بدن فرد با دقت ۰/۱ سانتی‌متر اندازه‌گیری شد.

ارزیابی فشار خون: برای اندازه‌گیری فشار خون، از افراد خواسته شد تا ۱۵ دقیقه استراحت کنند. سپس

بیشتر لبنيات پرچرب و دریافت کمتر محصولات لبنی کم چرب همراه بود، در حالی که دریافت non-HVO با دریافت بیشتر سبزیها و لبنيات کم چرب و دریافت کمتر لبنيات پرچرب همراه بود.

میانگین هندسی تعدیل شده مارکرهای التهابی در بین پنجکهای PHVO و non-HVO در جدول ۳ نشان داده شده است. بعد از تعدیل مخدوش کننده‌ها (مدل ۲) غلظت پلاسمایی CRP (درصد تفاوت نسبت به پایین‌ترین پنجک : $P < 0.05$ ، $\% ۶۶$ ، $TNF-\alpha$ ، $P < 0.01$ ، $\% ۴۵$ ، $IL-6$ ، $\% ۷۲$) در افرادی که در بالاترین پنجک دریافت قرار داشتند، نسبت به زنانی که در پایین‌ترین پنجک بودند بیشتر بود، مصرف بیشتر non-HVO با غلظت پایین تر CRP (درصد تفاوت بین بالاترین و پایین‌ترین پنجک : $\% ۲۹$ ، $TNF-\alpha$ ، $p = 0.05$ ، $\% ۲۳$) و سرم آمیلوئید A ($P < 0.01$ ، $\% ۲۴$) همراه بود. تعدیل BMI، قند خون ناشتا و پروفایل لیپیدی در آخرین مدل، ارتباط را در بعضی از افراد کمی کاهش داد.

مصرف PHVO هم قابل (درصد تفاوت بین بالاترین و پایین‌ترین پنجک در مدل خام: $\% ۲۸$ ، $P < 0.01$) و هم بعد از تعدیل مخدوش کننده‌ها (درصد تفاوت بین بالاترین و پایین‌ترین پنجک در مدل ۲: $\% ۲۲$ ، $P < 0.01$) با غلظت پلاسمایی بالاتر sICAM-1 مرتبط بود (جدول ۴). در مقابل، مصرف non-HVO با غلظت پایین تر sICAM-1 ارتباط داشت (درصد تفاوت بالاترین و پایین‌ترین پنجک در مدل ۲: $\% ۱۹$ ، $P < 0.05$). تعدیل BMI ، قند خون ناشتا و پروفایل لیپیدی اثری بر این ارتباط نداشت. یافته‌های مشابهی با استفاده از آنالیز رگرسیون خطی چند متغیره به دست آمد.

قند خون ناشتا و پروفایل لیپیدی (پیوسته) به مدل اضافه شدند که می‌توانند مخدوش کننده‌ها عمل کنند.

آنالیز رگرسیون خطی چند متغیره با لگاریتم غلظت پلاسمایی مارکرهای التهابی به عنوان متغیر وابسته و دریافت غذایی PHVO و non-HVO به عنوان متغیر مستقل (همه به صورت پیوسته) در نظر گرفته شد.

• یافته‌ها

مقدار دریافت غذایی روزانه non-HVO و PHVO (میانگین \pm انحراف معیار) که از نظر انرژی دریافتی تعدیل شده بود، به ترتیب ۲۳ ± ۱۱ و ۲۲ ± ۱۰ گرم در روز بود. مشخصات افراد مورد مطالعه در پنجکهای PHVO و non-HVO در جدول ۱ نشان داده شده است. افرادی که در بالاترین پنجک دریافت HVOs افرادی که در بالاترین پنجک دریافت قرار داشتند، سن بالاتر، BMI و نسبت دور کمر به باسن بیشتری داشتند. درصد زیادی از این افراد یائسه بودند؛ افرادی که در بالاترین پنجک non-HVO قرار داشتند، در مقایسه با پایین‌ترین پنجک سن کمتری داشتند و احتمال داشتن سابقه فامیلی دیابت در آن‌ها بیشتر بود. در توزیع افراد سیگاری و چاق در بین پنجکهای PHVO و non-HVO تفاوت معنی‌داری وجود نداشت.

دريافت‌های غذایی افراد در پنجکهای PHVO و non-HVO در جدول ۲ نشان داده شده است. افرادی که در بالاترین پنجک PHVO قرار داشتند، کلسیرون بالاتری دریافت می‌کردند. اما انرژی دریافتی افرادی که در بالاترین پنجک non-HVO بودند، کمتر بود. سایر مواد مغذی دریافتی در بین پنجکهای دو گروه تفاوت معنی‌داری نشان ندادند. مصرف PHVO با دریافت

جدول ۱ - ویژگی‌های افراد شرکت‌کننده در پنجک‌های روغن‌های گیاهی هیدروژنه و روغن‌های گیاهی مایع^۱

Non-HVOs						PHVOs					
P ^۲	Q5 (≥30.1g)	Q4 (23.4-30.1 g)	Q3 (19.1-23.4 g)	Q2 (14.7-19.1g)	Q1 (< 14.7 g)	P ^۲	Q5 (≥ 32.6 g)	Q4 (27.1-32.6 g)	Q3 (17.8-27.1 g)	Q2 (12.7-17.8 g)	Q1 (< 12.7 g)
<. / .۰	۹۷	۹۷	۹۸	۹۷	۹۷	<. / .۱	۹۷	۹۸	۹۷	۹۷	۹۷
<. / .۰۵	۴۷±۵	۴۷±۷	۵۱±۶	۵۰±۶	۴۹±۶	<. / .۱	۵۵±۶	۵۱±۶	۴۶±۶	۴۶±۶	۴۷±۵ ^۳
. / .۰۱	۲۷/۵±۳/۲	۲۷/۹±۳/۶	۲۷/۹±۳/۷	۲۷/۵±۳/۹	۲۷/۱±۳/۴	<. / .۱	۲۹/۱±۳/۹	۲۷/۵±۳/۹	۲۶/۹±۳/۷	۲۷/۲±۳/۱	۲۶/۴±۳
. / .۰۸	. / .۸۸±۰/۷	. / .۸۶±۰/۹	. / .۸۶±۰/۷	. / .۸۷±۰/۸	. / .۸۷±۰/۸	<. / .۱	. / .۹۲±۰/۸	. / .۸۶±۰/۷	. / .۸۵±۰/۸	. / .۸۸±۰/۸	. / .۸۵±۰/۸
. / .۱۸	۱۵/۵±۱۱/۷	۱۴/۵±۱۰/۵	۱۴/۴±۱۱/۳	۱۴/۵±۱۰/۲	۱۳/۷±۱۰/۶	. / .۱	۱۴/۲±۱۰/۴	۱۵±۱۰/۱	۱۴/۹±۱۱	۱۳/۱±۱۰/۸	۱۵/۱±۱۰/۸
<. / .۰	۱۱	۱۰	۹	۹	۷	. / .۳	۱۰	۹	۸	۹	۱۰
. / .۰۹	۱	۱	۱	۱	۱	. / .۳	۲	۱	۱	۰	۱
. / .۰۸	۱	۱	.	۱	۱	. / .۲۹	۲	.	۱	۰	.
. / .۰۵	۳۲	۳۵	۳۸	۳۷	۳۱	. / .۵۳	۳۵	۳۳	۳۳	۳۶	۳۶
. / .۰۳	۲۸	۲۶	۲۳	۲۵	۲۶	. / .۰۳	۳۰	۲۴	۲۷	۲۴	۲۲
. / .۰۲	۴۲	۴۰	۵۵	۴۲	۵۰	<. / .۱	۵۹	۵۵	۴۲	۳۸	۳۴

۱: نسبت دور کمر به باسن و MET: معادل متابولیکی. ۲: برای متغیرهای پیوسته با استفاده از ANOVA و برای متغیرهای دسته ای با استفاده از chi-square تعیین شده است. ۳: SD±X: تعیین شده است.

جدول ۲ - دریافت مواد مغذی و غذاهای افراد شرکت‌کننده در پنجک‌های گیاهی هیدروژنه و روغن‌های گیاهی مایع^۱

Non-HVOs						PHVOs					
P ^۲	Q5 (≥30.1g)	Q4 (23.4-30.1 g)	Q3 (19.1-23.4 g)	Q2 (14.7-19.1g)	Q1 (< 14.7 g)	P ^۲	Q5 (≥ 32.6 g)	Q4 (27.1-32.6 g)	Q3 (17.8-27.1 g)	Q2 (12.7-17.8 g)	Q1 (< 12.7 g)
روند	۹۷	۹۷	۹۸	۹۷	۹۷	روند	۹۷	۹۸	۹۷	۹۷	۹۷
<. / .۰	۲۴۰.۷±۲۷	۲۵۱.۱±۲۵	۲۴۱۷±۲۶	۲۶۰.۵±۲۵	۲۳۰.۲±۲۱	. / .۴۸	۲۴۴۲±۲۱	۲۴۸۱±۲۴	۲۴۶۳±۲۹	۲۴۵۳±۲۶	۲۴۳۷±۲۴ ^۳
. / .۱۷	۶۰±۱	۵۹±۱	۵۷±۱	۵۸±۱	۵۹±۱	. / .۷۱	۵۸±۱	۵۸±۱	۵۹±۱	۵۸±۱	۵۹±۱
. / .۴۴	۱۲±/۶	۱۴±/۸	۱۴±/۷	۱۴±/۸	۱۳±/۹	. / .۹۰	۱۲±/۵	۱۳±/۵	۱۳±/۵	۱۳±/۶	۱۲±/۶
. / .۰۲	۲۸±/۸	۲۷±/۸	۲۹±/۷	۲۸±/۷	۲۸±/۷	. / .۲۷	۳۰±/۹	۲۸±/۸	۲۸±/۸	۲۹±/۸	۲۹±/۸
. / .۰۰	۱۹۴±۹	۱۶۹±۱۰	۱۸۱±۱۰	۱۷۸±۱۱	۱۷۸±۹	<. / .۰	۱۸۷±۹	۱۷۵±۹	۱۷۹±۹	۱۷۳±۱۱	۱۵۰±۸
. / .۰۳	۱۶±۱	۱۵±۱	۱۴±۱	۱۶±۱	۱۴±۱	. / .۱۱	۱۶±۱	۱۶±۱	۱۵±۱	۱۴±۱	۱۳±۱
مواد مغذی											
<. / .۰	۱۶±۱	۲۲±۱	۲۲±۱	۲۱±۱	۲۵±۱	<. / .۱	۳۶±۱	۱۳±۱	۲۴±۱	۱۴±۱	۱±۱
<. / .۰۱	۳۶±۱	۲۵±۱	۲۱±۱	۱۶±۱	۱۳±۱	<. / .۱	۱۲±۱	۱۷±۱	۲۴±۱	۲۶±۱	۳۲±۱
. / .۴۹	۲۲۴±۷	۲۲۷±۸	۲۱۵±۸	۲۱۷±۷	۲۳۷±۸	. / .۶۴	۲۲۸±۹	۲۲۳±۸	۲۲۹±۸	۲۳۱±۸	۲۲۱±۷
<. / .۰۱	۲۵۵±۷	۲۲۱±۵	۱۷۵±۷	۱۹۸±۶	۱۹۹±۷	. / .۱۷	۲۲۵±۵	۲۰۸±۵	۲۱۴±۵	۱۹۷±۶	۱۹۹±۶
. / .۱۱	۹۴±۳	۹۵±۳	۸۹±۲	۸۷±۳	۸۵±۳	. / .۱۸	۹۵±۳	۸۴±۳	۸۱±۳	۹۵±۳	۱۰۱±۲
. / .۰۸	۱۱۸±۲	۱۱۵±۳	۱۱۰±۳	۱۱۸±۴	۱۱۹±۲	. / .۳۷	۱۱۹±۲	۱۱۰±۲	۱۱۱±۳	۱۲۷±۳	۱۲۱±۳
. / .۰۹	۲۰.۶±۷	۱۹۲±۷	۱۹۷±۷	۲۱۰±۵	۲۷±۶	. / .۱۵	۲۱۷±۸	۲۱۱±۸	۱۹۷±۷	۱۹۵±۹	۱۹۸±۶
<. / .۰۱	۱۰۸±۳	۱۰۶±۳	۱۱۱±۲	۷۸±۲	۶۹±۲	<. / .۱	۵۴±۳	۷۲±۳	۸۷±۳	۱۱۱±۳	۱۳۷±۳
<. / .۰۱	۶۵±۳	۹۰±۳	۹۹±۳	۱۰۴±۳	۱۲۰±۲	<. / .۰	۱۱۱±۳	۱۰۷±۲	۸۷±۳	۸۶±۳	۸۶±۳
غذاها											
روغن‌های گیاهی هیدروژنه											
روغن‌های گیاهی مایع											
موه											
سیزیجات											
گوشت و ماهی											
غلات کامل											
غلات تصوفی شده											
لبنیات کم چرب											
لبنیات پرجرب											

۱: میانگین دریافت غذاها و مواد مغذی که از نظر سن و کل انرژی تعديل شده است. ۲: به وسیله ANCOVA تعیین شده.

جدول ۳ - میانگین هندسی تعدیل شده غلظت مارکرهای التهابی در پنجکهای روغن‌های گیاهی هیدروزنه و روغن‌های گیاهی مایع^۱

P روند	NON-HVO					P روند	PHVO					CRP(mg/L)
	Q5 (n=97)	Q4 (n=97)	Q3 (n=98)	Q2 (n=97)	Q1 (n=97)		Q5 (n=97)	Q4 (n=98)	Q3 (n=97)	Q2 (n=97)	Q1 (n=97)	
< ./. ۱	۱/۴۷±۲	۱/۷۳±۱/۹۶	۱/۷۷±۲/۱۲	۱/۹۳±۲/۱۶	۲/۰۸±۲/۱۱	< ./. ۱	۲/۲۹±۲/۲۷	۱/۹۳±۲/۳۸	۱/۷۵±۲/۱۴	۱/۶±۱/۹۹	۱/۳۹±۱/۹۴ ^۲	خام
< ./. ۵	۱/۵±۱/۹۱	۱/۷۴±۱/۸۸	۱/۷۷±۲/۰۱	۱/۹۰±۲/۰۶	۲/۰۶±۱/۹۴	< ./. ۱	۲/۲۵±۲/۱۸	۱/۹۰±۲/۱۹	۱/۶۹±۱/۹۷	۱/۶۱±۱/۸۱	۱/۴۲±۱/۶۲	مدل ۱
./. ۵	۱/۵۳±۱/۸۲	۱/۷۹±۱/۸۴	۱/۶۸±۱/۹۴	۱/۹۲±۲/۰	۱/۹۹±۱/۸۲	< ./. ۱	۲/۱۹±۲/۱۳	۱/۸۶±۲/۰۷	۱/۷۵±۱/۸۶	۱/۶۴±۱/۷۰	۱/۵۱±۱/۴۲	مدل ۲
./. ۶	۱/۵۵±۱/۷۰	۱/۷۸±۱/۷۲	۱/۶۶±۱/۸۸	۱/۸۹±۱/۹۲	۱/۹۷±۱/۷۵	< ./. ۱	۲/۱۰±۲/۰۶	۱/۸۱±۲/۰	۱/۷۵±۱/۷۲	۱/۶۵±۱/۵۶	۱/۶۳±۱/۳۱	مدل ۳
TNF α (ng/L)												
< ./. ۱	۳/۵۰±۲/۱۱	۳/۵۹±۲/۰	۳/۶۶±۲/۲۰	۴/۹۵±۲/۳۲	۵/۱۹±۲/۳۵	< ./. ۱	۵/۶۲±۲/۳۳	۴/۷۳±۲/۲۴	۴/۲۱±۲/۳۱	۳/۸۲±۲/۲۰	۳/۱۷±۲/۰۱	خام
< ./. ۱	۳/۵۹±۲/۱۲	۳/۶۱±۱/۹۶	۳/۶۶±۲/۱۳	۴/۹۷±۲/۲۵	۵/۱۲±۲/۲۸	< ./. ۱	۵/۶۰±۲/۳۱	۴/۷۱±۲/۲۰	۴/۱۱±۲/۲۹	۳/۸۲±۲/۱۷	۳/۲۰±۱/۹۸	مدل ۱
< ./. ۱	۳/۵۹±۲/۰۸	۲/۶۸±۱/۸۸	۲/۹۱±۲/۰۵	۵/۱۰±۲/۱۹	۵/۰۵±۲/۲۵	< ./. ۱	۵/۴۵±۲/۲۷	۴/۶۸±۲/۱۸	۴/۰۷±۲/۲۰	۳/۸۰±۲/۱۲	۳/۲۹±۱/۹۰	مدل ۲
< ./. ۱	۲/۶۶±۲/۰۲	۲/۶۸±۱/۸۲	۳/۸۴±۱/۹۹	۴/۹۵±۲/۱۵	۴/۹۸±۲/۲۱	< ./. ۱	۵/۲۹±۲/۲۰	۴/۶۰±۲/۱۵	۴/۰۳±۲/۱۵	۳/۹۱±۲/۰۵	۳/۴۰±۱/۸۵	مدل ۳
SAA (mg/L)												
< ./. ۱	۴/۱۸±۳/۰۶	۴/۳۲±۲/۹۳	۴/۹۰±۳/۳۹	۵/۲۵±۲/۹۹	۵/۴۹±۲/۷۷	./.۵۴	۴/۸۶±۳/۲۱	۴/۹۵±۲/۹۴	۵/۰۸±۳/۴۲	۴/۷۰±۳/۰۳	۴/۸۹±۲/۵۶	خام
< ./. ۱	۴/۱۵±۳/۰۱	۴/۳۰±۲/۸۹	۴/۹۲±۳/۳۳	۵/۲۳±۲/۹۸	۵/۵۲±۲/۷۲	./.۶۹	۴/۸۸±۲/۱۷	۴/۹۷±۲/۹۰	۵/۰۸±۳/۳۵	۴/۷۰±۲/۹۸	۴/۹۳±۲/۵۰	مدل ۱
< ./. ۱	۴/۱۸±۲/۹۵	۴/۳۴±۲/۸۵	۴/۹۴±۳/۲۸	۵/۱۹±۲/۹۲	۵/۴۸±۲/۶۸	./.۷۶	۴/۸۴±۳/۱۵	۴/۹۷±۲/۸۷	۵/۱۰±۳/۲۹	۴/۶۶±۲/۹۲	۴/۹۳±۲/۴۷	مدل ۲
< ./. ۵	۴/۲۰±۲/۹۰	۴/۳۸±۲/۷۶	۴/۹۲±۳/۲۳	۵/۱۵±۲/۸۹	۵/۴۵±۲/۶۱	./.۷۷	۴/۸۳±۳/۰۸	۴/۹۴±۲/۸۲	۵/۰۹±۳/۲۲	۴/۶۸±۲/۸۷	۴/۹۸±۲/۴۳	مدل ۳
IL-6 (ng/L)												
./.۳۱	۱/۷۹±۲/۲۵	۱/۷۱±۲/۱۰	۱/۷۱±۱/۷۱	۱/۹۹±۱/۷۸	۱/۸۵±۱/۹۱	< ./. ۵	۲/۵۴±۲/۱۹	۲/۰۱±۲/۰۶	۱/۹۵±۲/۰۶	۱/۵۴±۱/۹۴	۱/۳۷±۲/۱۷	خام
./.۴۰	۱/۷۹±۲/۳۰	۱/۶۹±۲/۰۸	۱/۷۲±۱/۶۹	۱/۹۸±۱/۷۲	۱/۸۲±۱/۹۲	< ./. ۵	۲/۰۵±۲/۱۶	۲/۰۱±۲/۰۸	۱/۹۴±۲/۰۵	۱/۵۷±۱/۹۰	۱/۳۹±۲/۱۵	مدل ۱
./.۳۹	۱/۸۲±۲/۲۵	۱/۷۲±۲/۰۵	۱/۶۹±۱/۶۵	۱/۹۹±۱/۶۹	۱/۷۶±۱/۸۵	< ./. ۵	۲/۴۶±۲/۱۱	۱/۹۸±۲/۰۳	۱/۹۹±۲/۰	۱/۶۱±۱/۸۵	۱/۴۳±۲/۱۶	مدل ۲
./.۴۲	۱/۸۵±۲/۲۱	۱/۷۵±۲/۰۳	۱/۶۸±۱/۵۹	۱/۹۳±۱/۶۴	۱/۷۴±۱/۷۹	./.۰۵	۲/۲۶±۲/۰۵	۱/۸۸±۲/۰۳	۱/۹۹±۱/۹۶	۱/۶۹±۱/۸۱	۱/۴۸±۲/۱۱	مدل ۳

۱. CRP:C- reactive protein; TNF- α : tumor necrosis factor- α ; SAA,:serum amyloid A; IL-6: interleukin-6.

X+SD .۲

۳. از نظر دریافت سیگار، سن، فعالیت فیزیکی، مصرف ...، وضعیت یائسگی، وضعیت اقتصادی اجتماعی، سابقه فامیلی دیابت، سکته و فشارخون سیستولی و دیاستولی تعدیل شده است.

۴. از نظر دریافت های غذایی مثل دریافت کلسترول، مصرف میوه ها، سبزی ها، گوشت ها، ماهی، غلات کامل و تصفیه شده، لبیات کم چرب و پر چرب و درصد انرژی از چربی تعدیل شده است.

۵. از نظر BMI، قندخون ناشتا و پروفایل لپیدی که ممکن است مانند مخدوش کننده ها عمل کنند، تعدیل شده است.

جدول ۴ - میانگین‌های هندسی تعدیل شده مارکرهای اختلال در عملکرد اندوتیال در پنجک‌های روغن‌های گیاهی هیدروزنه و روغن‌های گیاهی مایع^۱

P for trend	Non-HVOs					P for trend	PHVO				E-selectin (ng/L)
	Q5 (n=97)	Q4 (n=97)	Q3 (n=98)	Q2 (n=97)	Q1 (n=97)		Q5 (n=97)	Q4 (n=97)	Q3 (n=98)	Q2 (n=97)	
.۰/۵۴	۴۹/۳±۱۸/۶	۵۱/۶±۱۷/۵	۵۰/۵±۱۸/۲	۵۲/۲±۱۹/۱	۵۲/۴±۱۶/۵	.۰/۶۹	۵۳/۸±۱۷/۷	۵۰/۶±۱۷/۹	۴۹/۸±۱۹/۲	۵۰/۸±۱۸/۱ ^۲	خام
.۰/۵۱	۴۹/۳±۱۸/۳	۵۱/۷±۱۷/۳	۵۰/۸±۱۸/۰	۵۳/۰±۱۹/۰	۵۱/۹±۱۶/۲	.۰/۷۷	۵۳/۸±۱۷/۸	۵۰/۵±۱۸/۵	۴۹/۸±۱۶/۸	۴۹/۷±۱۹/۱	مدل ۱
.۰/۶۲	۴۹/۸±۱۸/۱	۵۲/۰±۱۷/۱	۵۰/۶±۱۷/۸	۵۲/۹±۱۸/۹	۵۱/۴±۱۶/۲	.۰/۷۰	۵۳/۶±۱۷/۴	۴۹/۸±۱۷/۳	۵۲/۲±۱۶/۴	۵۰/۰±۱۹/۰	مدل ۲ ^۳
.۰/۵۱	۵۰/۳±۱۷/۸	۵۲/۹±۱۶/۷	۵۰/۵±۱۷/۴	۵۲/۵±۱۸/۶	۵۱/۲±۱۵/۸	.۰/۵۴	۵۲/۵±۱۷/۱	۴۸/۵±۱۷/۲	۵۲/۹±۱۶/۱	۵۰/۷±۱۸/۶	مدل ۳ ^۴
<.۰/۰۱	۲۱۴±۵۶	۲۲۷±۵۱	۲۴۱±۴۹	۲۶۰±۶۱	۲۷۹±۵۷	<.۰/۰۱	۲۸۱±۵۶	۲۶۲±۵۱	۲۴۳±۵۲	۲۱۷±۵۰	خام
<.۰/۰۱	۲۱۴±۵۴	۲۲۸±۵۰	۲۴۰±۴۷	۲۵۴±۵۸	۲۷۵±۵۴	<.۰/۰۱	۲۸۰±۵۶	۲۶۱±۵۲	۲۴۱±۵۰	۲۱۷±۵۰	مدل ۱ ^۵
<.۰/۰۵	۲۱۹±۵۳	۲۲۲±۴۶	۲۳۷±۴۲	۲۵۸±۵۷	۲۷۲±۵۳	<.۰/۰۱	۲۷۵±۵۲	۲۵۷±۴۹	۲۳۹±۴۶	۲۲۰±۵۷	مدل ۲ ^۶
<.۰/۰۵	۲۲۳±۴۸	۲۲۵±۴۵	۲۳۷±۴۰	۲۵۵±۵۵	۲۷۷±۵۲	<.۰/۰۱	۲۶۸±۵۰	۲۴۵±۴۲	۲۲۴±۴۴	۲۲۶±۵۴	مدل ۳ ^۷
.۰/۲۵	۵۳۴±۱۲۳	۵۳۰±۱۱۹	۵۳۲±۱۳۱	۵۳۸±۱۲۵	۵۴۴±۱۲۵	.۰/۳۳	۵۴۱±۱۲۳	۵۲۴±۱۲۰	۵۳۲±۱۲۵	۵۵۶±۱۳۳	خام
.۰/۱۷	۵۳۴±۱۲۰	۵۲۶±۱۱۹	۵۳۱±۱۲۷	۵۴۰±۱۲۴	۵۴۰±۱۲۲	.۰/۲۹	۵۴۰±۱۲۱	۵۲۴±۱۲۲	۵۳۱±۱۲۳	۵۵۵±۱۳۱	مدل ۱ ^۸
.۰/۳۶	۵۳۷±۱۲۰	۵۳۱±۱۱۶	۵۳۸±۱۲۷	۵۳۶±۱۲۶	۵۳۶±۱۲۲	.۰/۳۷	۵۳۷±۱۲۱	۵۲۰±۱۱۸	۵۳۶±۱۱۹	۵۶۰±۱۲۸	مدل ۲ ^۹
.۰/۳۹	۵۳۸±۱۱۵	۵۲۸±۱۱۵	۵۲۵±۱۲۵	۵۳۲±۱۲۰	۵۳۵±۱۱۸	.۰/۳۴	۵۲۹±۱۱۹	۵۱۵±۱۱۵	۵۳۹±۱۱۹	۵۶۵±۱۲۱	مدل ۳ ^{۱۰}

1. sICAM- 1:soluble intercellular adhesion molecule-1, sVCAM- 1:soluble vascular cell adhesion molecule-1

X+SD .۲

۳. از نظر دریافت سیگار، سن، فعالیت فیزیکی، مصرف فلی استرورن، یا نسگی، وضعیت اقتصادی اجتماعی، سابقه فامیلی دیابت، سکته و فشارخون سیستولی و دیاستولی تعدیل شده است.

۴. از نظر دریافت‌های غذایی مثل دریافت کلسترول، مصرف میوه، سبزیجات، گوشت‌ها، ماهی، غلات کامل و تصفیه شده، بنتیات کم چرب و پرجرب و درصد انرژی از چربی تعدیل شده است.

۵. از نظر BMI، قندخون ناشتا و پروفایل لیپیدی که ممکن است مثل مخدوشگرها عمل نمایند تعدیل شده است.

• بحث

است. همچنین، دریافت TFAs با غلظت بالاتر، ملکولهای چسبنده محلول sVCAM-1 و E-selectin و sICAM-1 در میان زنان دارای اضافه وزن (۹) و غلظت بالاتر IL-6 در افراد با بیماری قلبی (۱۰) در ارتباط است.

سایرین پیشنهاد کردند که ارتباط بین دریافت TFA با غلظت CRP و IL-6 یک فرایند وابسته به چاقی است (۶). علاوه بر مطالعات مشاهده‌ای، اثرات مضر دریافت TFAs به وسیله کارآزمایی‌های بالینی هم نشان داده شده است. مصرف رژیمی که ۶/۶٪ از TFAs تأمین شده بود، در مقایسه با TNF رژیمی که ۰/۶٪ از TFAs بود، تولید افزايش در سلول‌های تک هسته‌ای کشت داده شده را افزایش داده است (۱۱). در یک کارآزمایی بالینی شاهد دار دیگر، تأمین درصد بالایی از اثر رژیمی دریافتی به وسیله E-selectin، غلظت پلاسمایی CRP، IL-6 و TFAs را افزایش داده است (۷). به تازگی در یک مطالعه ازماشگاهی نشان داده شده است که وقتی به TFAs به مقدار زیادی (۲ برابر) در جزء فسفولیپیدی سلول‌های اندوتیال وجود داشته باشند، بیان ملکولهای چسبنده مثل ICAM-1 را به طور معنی داری افزایش می‌دهند (۲۶). یافته‌های ما نیز همانند این مطالعات، ارتباط مثبت نامطلوبی بین دریافت PHVO (منبع غنی چربی‌های ترانس) و مارکرهای التهاب سیستمیک را نشان می‌دهد. این یافته‌ها همچنین می‌توانند به این سوال پاسخ دهد که چرا الگوی غذایی غربی (غنی از منابع غذایی TFAs) با غلظت بالای مارکرهای التهابی در ارتباط هستند (۱۴). با توجه به نقش اساسی التهاب در پیشرفت بسیاری از بیماری‌های مزمن، کاهش دریافت PHVOs ممکن است به کنترل اپیدمی بیماری‌های غیر واگیردار کمک کند.

ما متوجه شدیم که دریافت زیادتر non-HVOs به طور مستقل با غلظت پلاسمایی پایین‌تر بعضی از مارکرهای التهابی در ارتباط است. پیشنهاد شده است که دریافت زیادتر اسیدهای چرب امگا ۶ چون پیش‌ساز ایکوزانوئیدهای پیش‌التهابی هستند، برای سلامت انسان مضر است (۳۰-۳۷). بنابراین، نسبت

یافته‌های ما نشان می‌دهند که بین مصرف non-HVOs و PHVOs با غلظت پلاسمایی مارکرهای التهابی در زنان ایرانی ارتباط معنی‌داری وجود دارد. به علاوه، اثر BMI، قدخدون ناشتا و پروفایل لیپیدی را نیز تعديل کردیم. زیرا ممکن بود، مانند مخدوش‌کننده‌ها عمل کنند. بیشتر ارتباطات، حتی بعد از تعديل این مخدوش‌کننده‌ها همچنان معنی دار باقی مانندند. با اینکه در کشورهای غربی به دریافت TFAs و اثرات مضر آن‌ها بر سلامتی توجه بسیار زیادی می‌شود، ولی در خاورمیانه در مورد دریافت TFAs (که منابع غنی PHVOs) اطلاعات اندکی وجود دارد (۱۲). بر اساس اطلاعات حاضر، این مطالعه از اولین تحقیقاتی است که ارتباط مصرف PHVOs و non-HVOs را به صورت مستقیم و جداگانه با التهاب سیستمیک در یکی از کشورهای خاورمیانه بررسی می‌کند.

در بیش از یک دهه پیش، منبع اصلی چربی غذایی در میان ایرانیان PHVO بود (۱۹) و بیش از ۷۵٪ کل روغن‌های گیاهی مصرفی در ایران روغن‌های TFA را می‌گذرانند. محتوای روغن‌های PHVO در مصارف خانگی ایرانیان ۳۵-۴۵٪ است (۱۲). این مقدار در صنایع غذایی به ۵۰٪ می‌رسد (۲۰). نشان داده شده است که دریافت بالای PHVOs با افزایش خطر آتروواسکلروز، بیماری‌های قلبی، سندروم متابولیک، مقاومت انسولینی و دیابت همراه است (۲۱-۲۳). از آنجا که فرایندهای التهابی در پاتوژنز بیماری‌های مزمن نقش اساسی دارند، مطالعات اخیر پیشنهاد می‌کنند که این نوع چربی‌ها با افزایش التهاب می‌توانند، خطر ابتلاء به بیماری‌های مزمن را افزایش دهند (۲۴، ۲۵).

با اینکه داده‌های محدودی درباره ارتباط مستقیم بین دریافت PHVO با التهاب در دسترس است، اما بعضی از محققان، ارتباط مثبتی را بین دریافت TFA و مارکرهای التهاب سیستمیک گزارش کرده‌اند. دریافت زیاد TFAs نه تنها در زنان سالم (۸) بلکه در زنان دارای اضافه وزن (۹) و افراد مبتلا به بیماری‌های قلبی نیز با افزایش فعالیت سیستم TNF در ارتباط (۱۰)

چربی‌های اشباع از طریق تحریک فعالیت فاکتور هسته‌ای kB و بیان سیکلواکسیزناز ۲ (cox-2) از طریق ۴ Toll-like receptor بر التهاب سیستمیک اثر می‌گذارند (۳۶). گزارش شده است که اسیدهای چرب غیراشباع، فعالیت فاکتور هسته‌ای kB و بیان cox-2 را که به وسیله اسیدهای چرب اشباع تحریک می‌شوند، مهار می‌کنند (۳۶). چربی‌های ترانس می‌توانند از طریق شرکت در غشای سلول‌های اندوتیال (۳۷)، فعال کردن راههای خاص سلولی (۳۸) و تأثیر بر فسفولیپیدهای غشای ماکروفاژها (۳۹) بر التهاب سیستمیک اثر بگذارند. برای تأیید مکانیسم‌های بالقوه اثرات اسیدهای چرب غذا بر التهاب سیستمیک پژوهش‌های بیشتری مورد نیاز است.

در تفسیر یافته‌های تحقیق حاضر، باید چندین محدودیت مورد توجه قرار گیرد. محدودیت اصلی این مطالعه، طبیعت مقطعی آن است. بنابراین، ارتباط بین انواع روغن‌های گیاهی مصرفی و بیومارکرهای التهابی باید به وسیله مطالعات آینده نگر اثبات شود. ارزیابی‌های ما به مصرف PHVOs و non-HVO در منزل محدود می‌شد که احتمالاً کل دریافت این چربی‌ها را در جمعیت کمتر برآورد می‌کند. این مطالعه فقط زنان ۴۰ تا ۶۰ ساله را در برداشت که این مورد توانایی تعمیم یافته‌ها به کل جمعیت را کاهش می‌دهد. از آنجا که داده‌های غذایی در مورد هر کدام از اسیدهای چرب در جدول ترکیبات ایرانیان وجود ندارد، ما قادر نیستیم دریافت‌های رژیمی SFAs، PUFA، اسیدهای چرب با یک باند دوگانه و TFAs را در پنجمکهای PHVO و non-HVO با هم مقایسه کنیم. چنین داده‌هایی می‌توانند در بررسی اثرات این اسیدهای چرب بر التهاب کمک کنند.

در نتیجه، یافته‌های ما نشان می‌دهند که دریافت زیاد PHVO با غلظت بالای بیومارکرهای التهابی و دریافت زیاد non-HVO با غلظت پلاسمایی پایین‌تر این بیومارکرها در ارتباط است. این یافته‌ها مکانیسم‌های بالقوه‌ای را پیشنهاد می‌کنند که از طریق آن‌ها مصرف PHVOs و non-HVO می‌توانند بر مقاومت انسولینی، سندروم متابولیک، بیماری کرونری قلب و دیابت اثر بگذارند.

n-۶ به ۳-n پیشنهاد شد. اما بعضی از محققان معتقدند که دریافت زیادتر اسیدهای چرب امگا ۶ در انسان با افزایش غلظت مارکرهای التهابی مرتبط نیست (۳۱). آن‌ها معتقدند کاهش دریافت اسیدهای چرب n-6 به منظور بهبود نسبت n-۶ به n-۳ احتمالاً باعث افزایش میزان بیماری‌های قلبی عروقی و دیابت می‌شود (۳۱). یک مسئله مهم در نقش التهاب‌زاوی احتمالی n-6 PUFA ممکن است، مقدار تام چربی دریافتی باشد. به عبارت ساده‌تر، در زمینه یک رژیم غذایی پرچربی (>40%en) در صورتی که نسبت بالایی از چربی‌های دریافتی به n-6 مربوط باشد، می‌توان اثرات التهاب‌زاوی را انتظار داشت. در مطالعه کنونی، متوسط دریافت روغن‌های غذایی چندان بالا به نظر نمی‌رسد و از این رو، اسیدهای چرب n-6 در مقادیر نسبتاً اندکی که دریافت شده‌اند. طبعاً اثرات التهاب‌زاوی چندانی به شکل افزایش سطوح میانجی‌های التهابی از خود نشان نداده‌اند. اخیراً گزارشی نشان داده است که کاهش سریع میزان مرگ و میر ناشی از بیماری‌های کرونر قلب در غرب اروپا با افزایش مصرف α لینولنیک اسید در ارتباط است (۳۲). کارآزمایی‌های بالینی منتشر شده، اثرات مفید چربی‌های PUFA را بر التهاب سیستمیک نشان داده‌اند. رژیم غنی از چربی‌های PUFA در مقایسه با رژیم معمولی امریکایی در میان بیماران مبتلا به هیپرکلسترولمی، غلظت E-selectin، IL-6، CRP و sVCAM-1 را کاهش داد (۳۳، ۳۴). در مطالعه روی سلول‌های کشت داده شده چربی‌های PUFA باعث افزایش تولید sICAM-1 و TNF-α نشدند (۳۵). با کنار هم گذاشتن همه این اطلاعات، چنین به نظر می‌رسد که افزایش دریافت چربی‌های PUFA اثرات ضد التهابی بیشتری دارد تا ایجاد التهاب. این نگرش که تمام چربی‌های با چند پیوند دوگانه امکان پیش‌اظهاری هستند، نیاز به بازبینی دارد و نقش اساسی آن‌ها در تنظیم و بهبود عملکرد دستگاه ایمنی حائز اهمیت است.

چند مکانیسم بالقوه که از طریق آن‌ها اسیدهای چرب غذایی می‌توانند، بر التهاب سیستمیک اثر بگذارند، پیشنهاد شده است. به نظر می‌رسد که

• References

1. Stoll G, Bendszus M. Inflammation and atherosclerosis: novel insights into plaque formation and destabilization. *Stroke* 2006;37:1923–32.
2. Cushman M, Arnold AM, Psaty BM, Manolio TA, Kuller LH, Burke GL, et al. C-reactive protein and the 10-year incidence of coronary heart disease in older men and women: the cardiovascular health study. *Circulation* 2005;112:25–31.
3. Thorand B, Baumert J, Kolb H, Meisinger C, Chambless L, Koenig W, et al. Sex differences in the prediction of type 2 diabetes by inflammatory markers: results from the MONICA/KORA Augsburg case-cohort study, 1984–2002. *Diabetes Care* 2007;30:854–60.
4. Dandona P, Aljada A, Chaudhuri A, Mohanty P, Garg R. Metabolic syndrome: comprehensive perspective based on interactions between obesity, diabetes and inflammation. *Circulation* 2005;111:1448–54.
5. Thorand B, Kolb H, Baumert J, Koenig W, Chambless L, Meisinger C, et al. Elevated levels of interleukin-18 predict the development of type 2 diabetes: results from the MONICA/KORA Augsburg Study, 1984–2002. *Diabetes* 2005;54:2932–8.
6. Mozaffarian D, Pischon T, Hankinson SE, Rifai N, Joshipura K, Willett WC, et al. Dietary intake of trans fatty acids and systemic inflammation in women. *Am J Clin Nutr* 2004;79:606–12.
7. Baer DJ, Judd JT, Clevidence BA, Tracy RP. Dietary fatty acids affect plasma markers of inflammation in healthy men fed controlled diets: a randomized crossover study. *Am J Clin Nutr* 2004;79:969–73.
8. Mozaffarian D. Trans fatty acids: effects on systemic inflammation and endothelial function. *Atheroscler Suppl* 2006;7:29–32.
9. Lopez-Garcia E, Schulze MB, Meigs JB, Manson JE, Rifai N, Stampfer MJ, et al. Consumption of trans fatty acids is related to plasma biomarkers of inflammation and endothelial dysfunction. *J Nutr* 2005;135:562–6.
10. Mozaffarian D, Rimm EB, King IB, Lawler RL, McDonald GB, Levy WC. Trans Fatty acids and systemic inflammation in heart failure. *Am J Clin Nutr* 2004;80:1521–5.
11. Han SN, Leka LS, Lichtenstein AH, Ausman LM, Schaefer EJ, Meydani SN. Effect of hydrogenated and saturated, relative to polyunsaturated, fat on immune and inflammatory responses of adults with moderate hypercholesterolemia. *J Lipid Res* 2002;43:445–52.
12. Mozaffarian D, Abdollahi M, Campos H, Houshiarrad A, Willett WC. Consumption of trans fats and estimated effects on coronary heart disease in Iran. *Eur J Clin Nutr* 2007;61:1004–10.
13. Esmaillzadeh A, Azadbakht L. Consumption of hydrogenated versus non-hydrogenated vegetable oils and risk of insulin resistance and the metabolic syndrome among Iranian adult women. *Diabetes Care* 2008;31:223–6.
14. Esmaillzadeh A, Kimiagar M, Mehrabi Y, Azadbakht L, Hu FB, Willett WC. Dietary patterns and markers of systemic inflammation among Iranian women. *J Nutr* 2007;137:992–8.
15. Esmaillzadeh A, Kimiagar M, Mehrabi Y, Azadbakht L, Hu FB, Willett WC. Dietary patterns, insulin resistance, and prevalence of the metabolic syndrome in women. *Am J Clin Nutr* 2007;85:910–8.
16. Azadbakht L, Mirmiran P, Esmaillzadeh A, Azizi F. Dairy consumption is inversely associated with the prevalence of the metabolic syndrome in Tehranian adults. *Am J Clin Nutr* 2005;82:523–30.
17. Esmaillzadeh A, Kimiagar M, Mehrabi Y, Azadbakht L, Hu FB, Willett WC. Fruit and vegetable intakes, C-reactive protein, and the metabolic syndrome. *Am J Clin Nutr* 2006;84:1489–97.
18. Willett WC. Nutritional epidemiology. 2nd ed. New York : Oxford University press, 1998.
19. Kimiagar SM, Ghaffarpour M, Houshiar-Rad A, Hormozdyari H, Zellipour L. Food consumption pattern in the Islamic Republic of Iran and its relation to coronary heart disease. *East Mediterr Health J* 1998;4: 539–47.
20. Madadnoee F, Modalal M, Modalal S. Formulation of trans free and reduced trans fatty acids fats for different applications. Presented at the American Oil Chemists' Society 96th Annual Meeting and Expo, May 2005, Salt Lake City, UT.
21. Matthan NR, Welty FK, Barrett PH, Harausz C, Dolnikowski GG, Parks JS, et al. Dietary hydrogenated fat increases high-density lipoprotein apo A-I catabolism and decreases low-density lipoprotein apo B-100 catabolism in hypercholesterolemic women. *Arterioscler Thromb Vasc Biol* 2004;24:1092–7.
22. Pisabarro RE, Sanguinetti C, Stoll M, Prendez D. High incidence of type 2 diabetes in peroxisome proliferator-activated receptor gamma2 Pro12Ala carriers exposed to a high chronic intake of trans fatty acids and saturated fatty acids. *Diabetes Care* 2004;27:2251–2.
23. Vega-Lopez S, Ausman LM, Jalbert SM, Erkkila AT, Lichtenstein AH. Palm and partially hydrogenated soybean oils adversely alter lipoprotein profiles compared with soybean and canola oils in moderately

- hyperlipidemic subjects. *Am J Clin Nutr* 2006;84:54–62.
24. Hotamisligil GS. Inflammation and metabolic disorders. *Nature* 2006; 444:860 –7.
 25. Libby P. Inflammation in atherosclerosis. *Nature*. 2002;420:868 –74.
 26. Harvey KA, Arnold T, Rasool T, Antalis C, Miller SJ, Siddiqui RA. Trans-fatty acids induce proinflammatory responses and endothelial cell dysfunction. *Br J Nutr* 2008;99:723–31.
 27. Kuhnt K, Kraft J, Vogelsang H, Eder K, Kratzsch J, Jahreis G. Dietary supplementation with trans-11- and trans-12-18:1 increases cis-9, trans-11-conjugated linoleic acid in human immune cells, but without effects on biomarkers of immune function and inflammation. *Br J Nutr* 2007; 97:1196 –205.
 28. Kelley DS. Modulation of human immune and inflammatory responses by dietary fatty acids. *Nutrition* 2001;17:669 –73.
 29. Viswanathan S, Hammock BD, Newman JW, Meerarani P, Toborek M, Hennig B. Involvement of CYP 2C9 in mediating the proinflammatory effects of linoleic acid in vascular endothelial cells. *J Am Coll Nutr* 2003;22:502–10.
 30. Hennig B, Lei W, Arzuaga X, Ghosh DD, Viswanathan S, Toborek M . Linoleic acid induces proinflammatory events in vascular endothelial cells via activation of PI3K/Akt and ERK1/2 signaling. *J Nutr Biochem* 2006;17:766 –72.
 31. Willett WC. The role of dietary n_6 fatty acids in the prevention of cardiovascular disease. *J Cardiovasc Med (Hagerstown)* 2007;8(suppl): S42–5.
 32. Zatonski W, Campos H, Willett W. Rapid declines in coronary heart disease mortality in Eastern Europe are associated with increased consumption of oils rich in alpha-linolenic acid. *Eur J Epidemiol* 2008;23: 3–10.
 33. Zhao G, Etherton TD, Martin KR, West SG, Gillies PJ, Kris-Etherton PM. Dietary alpha linolenic acid reduces inflammatory and lipid cardiovascular risk factors in hypercholesterolemic men and women. *J Nutr* 2004;134:2991–7.
 34. Zhao G, Etherton TD, Martin KR, Gillies PJ, West SG, Kris-Etherton PM. Dietary -linolenic acid inhibits proinflammatory cytokine production by peripheral blood mononuclear cells in hypercholesterolemic subjects. *Am J Clin Nutr* 2007;85:385–91.
 35. Schaefer MB, Wenzel A, Fischer T, Braun-Dullaeus RC, Renner F, Dietrich H, et al. Fatty acids differentially influence phosphatidylinositol 3-kinase signal transduction in endothelial cells: impact on adhesion and apoptosis. *Atherosclerosis* (Epub ahead of print 18 Oct 2007).
 36. Lee JY, Sohn KH, Rhee SH, Hwang D. Saturated fatty acids, but not unsaturated fatty acids, induce the expression of cyclooxygenase-2 mediated through Toll-like receptors 4. *J Biol Chem* 2001;276:16683–9.
 37. Kummerow FA, Zhou Q, Mahfouz MM. Effect of trans fatty acids on calcium influx into human arterial endothelial cells. *Am J Clin Nutr* 1999;70:832– 8.
 38. Madge LA, Pober JS. TNF signaling in vascular endothelial cells. *Exp Mol Pathol* 2001;70:317–25.
 39. Grimaldi RF, Tappia PS. Modulatory influence of unsaturated fatty acids on the biology of tumour necrosis factor-alpha. *Biochem Soc Trans* 1995;23:282–7.

Home use of vegetable oils, markers of systemic inflammation and endothelial dysfunction among women

Zaribaf F¹, Haghigatdoost F¹, Azadbakht L², Esmaillzadeh A^{*3}

1- M.Sc Student in Nutrition Sciences, Faculty of Public Health, Isfahan University of Medical Sciences, Isfahan, Iran.

2- Associate Prof., Dept. of Nutrition and Food Security and Nutrition Research Center, Faculty of Public Health, Isfahan University of Medical Sciences, Isfahan, Iran.

^{3*}Corresponding author: Associate Prof., Dept. of Nutrition and Food Security and Nutrition Research Center, Faculty of Public Health, Isfahan University of Medical Sciences, Isfahan, Iran. E-mail: Esmaillzadeh@hslh.mui.ac.ir

Received 22 Jan, 2010

Accepted 16 Jan, 2011

Background and Objective: Most of the information on the adverse health effects of *trans* fats has been mainly obtained from studies done in western populations; very little information is available in this area from the Middle-East. The objective of this study was to determine the association between consumption of partially hydrogenated vegetable oils (PHVOs) and non-HVOs and circulating levels of inflammatory markers among Tehrani female-teachers 40-60 years old.

Materials and Methods: Usual dietary intakes of 486 apparently healthy women were assessed using a semi-quantitative food frequency questionnaire. The vegetable oils consumed were catagorized into PHVOs (commonly used for cooking in Iran) and non-HVOs (sunflower, corn, canola, soybeanm., and olive oils) Anthropometric measurements were made and fasting blood samples were taken for measuring inflammatory markers.

Results: The energy-adjusted daily intakes of PHVOs and non-HVOs were 23±11 and 22±10 g/d, respectively. After controlling for potential confounders, the plasma levels of CRP, TNF- α , IL-6, and soluble intercellular adhesion molecules (SICAM-1) of the women in the top quintile of PHVOs intake (as compared to the lowest quintile) were 45% ($P_{trend}<0.01$), 66% ($P_{trend}<0.1$), 72% ($P_{trend}<0.05$), and 22% ($P_{trend}<0.01$), respectively. In contrast, a higher consumption of non-HVOs was associated with lower circulating levels of CRP (-23%, $P_{trend}=0.05$), TNF- α (-29%, $P_{trend}<0.01$), SAA (-24%, $P_{trend}<0.01$), and soluble intercellular adhesion molecule ICAM-1 (-19%, $P_{trend}<0.05$) when the top intake quantile was compared with the lowest . Adjustment for body mass index, fasting plasma glucose, and lipid profile slightly attenuated the associations in some cases.

Conclusion: Higher intakes of PHVOs are associated with elevated levels of inflammatory biomarkers, while higher intakes of non-HVOs are associated with lower plasma levels of these biomarkers in female-teachers.

Keywords: Partially hydrogenated vegetable oils, Inflammation, *Trans* fatty acids, Cardiovascular disease, Women