

دراسة تحذر: الإضافات الغذائية في طعام الحامل تضعف أمعاء الأطفال وقد تصيبهم بأمراض مزمنة

22 سبتمبر، 2025



كشفت دراسة رائدة أجراها علماء من معهد باستور والمعهد الوطني للصحة والبحوث الطبية (Inserm) في فرنسا أن تعرض الأمهات للإضافات الغذائية مثل مكسبات الطعم واللون ومواد الحفظ قد يؤثر سلبًا على ميكروبات الأمعاء لدى أطفالهن، مما يزيد من خطر الإصابة بالسمنة واضطرابات الأمعاء الالتهابية المزمنة في مرحلة البلوغ.

ووفقًا لتقرير نُشر أمس الجمعة على موقع "ميديكال إكسبريس"، تُستخدم الإضافات الغذائية أو المستحلبات عادةً لتحسين ملمس الأطعمة المصنعة ومدة صلاحيتها، مثل منتجات الألبان والمخبوزات والآيس كريم، بالإضافة إلى بعض أنواع حليب الأطفال المجفف.

والدراسة، التي نُشرت نتائجها في مجلة Nature Communications، بحثت في كيفية تأثير المضافات الغذائية الشائعة على الأجيال القادمة.

استندت التجارب إلى إناث الفئران، حيث عرّض العلماء الفئران لإضافات أو مستحلبات شائعة مثل كاربوكسي ميثيل السليلوز (E466) وبوليسوربات 80 (E433) لمدة 10 أسابيع قبل الحمل وطوال فترة الحمل والرضاعة. وتُستخدم هذه المواد عادةً في تحسين ملمس الأطعمة المصنعة مثل منتجات الألبان والمخبوزات والآيس كريم، وحتى بعض أنواع حليب الأطفال المجفف.

وأظهرت النتائج تغييرات كبيرة في ميكروبات أمعاء الذرية منذ الأسابيع الأولى، شملت زيادة البكتيريا السوطية التي تنشط الجهاز المناعي وتحفز الالتهاب. كما أغلقت هذه التغييرات الممرات المعوية المسؤولة عن تدريب المناعة في الأجنة، مما يعطل التواصل بين الميكروبات والجهاز المناعي ويؤدي إلى التهاب مزمن وسمنة في البلوغ.

ويُنقل جزء من ميكروبات الأم إلى الطفل عبر الاتصال الوثيق، مما يجعل الفترة الرضعية حرجة. وسلطت الدراسة الضوء على ضرورة تنظيم هذه الإضافات، خاصة في حليب الأطفال، داعيةً إلى أبحاث بشرية إضافية.

وقال تشاسينغ: "من الضروري أن نطور فهمًا أفضل لكيفية تأثير ما نأكله على صحة الأجيال القادمة". وأضاف: "نريد مواصلة هذا البحث من خلال التجارب السريرية لدراسة انتقال ميكروبات الأمعاء من الأم إلى الرضيع، سواء في حالات تغذية الأم مع أو من دون إضافات غذائية، أو في حالات الرضع المعرضين مباشرة لهذه المواد في حليب الأطفال".

وتتجاوز هذه الآثار نطاق الخيارات الفردية لتشمل السياسات العامة، محذرة من مخاطر التعرض المبكر عبر الأجيال.