

ملک‌زاده: نگران کردن مردم در

مورد آسپرین غیر منطقی است

دیده‌بان علم ایران: معاون تحقیقات وزیر بهداشت با اشاره به برنامه صداسیما گفت: «نگران کردن مردم نسبت به مصرف آسپرین غیر منطقی است زیرا مصرف آسپرین هیچ خطر جدی برای افراد ندارد.»

رضا ملک‌زاده، رئیس پژوهشکده گوارش و کبد با اشاره به برنامه‌ای که اخیراً در شبکه دو سیما درباره عوارض مصرف آسپرین پخش شد، مباحث مطرح شده درباره عوارض این دارو را غیر منطقی و مبالغه‌آمیز توصیف و بر اطلاع‌رسانی درست درباره این دارو با ارزش، ارزان و در دسترس مردم تأکید کرد. او گفت: «آسپرین در صورتی که به‌طور مستمر مصرف شود می‌تواند تا ۳۰ درصد از سکت‌های قلبی و مغزی و حداقل تا ۲۵ درصد از سرطان‌ها به‌خصوص سرطان مری، معده، روده بزرگ و تا حدی سایر سرطان‌ها پیشگیری کند.» ملک‌زاده به مطالعات دقیق در این زمینه اشاره کرد و افزود: «مطالعات انجام‌شده ثابت کرده‌اند مصرف آسپرین، در بیماران با سرطان‌های پیشرفته بین ۱۰ تا ۲۰ درصد طول عمر را افزایش داده و معادل برخی از شیمی‌درمانی‌ها موثر است.»

سرپرست تیم مطالعه بزرگ کوهورت استان گلستان که به بررسی شیوع سرطان مری و معده بر روی جمعیت ۵۰ هزار نفری پرداخته و به دستاورد مهم «ثبت جهانی شده» منجر شده است، افزود: «نگران کردن مردم از مصرف آسپرین امری کاملاً غیر منطقی و غیر علمی است و سبب می‌شود جمع زیادی از هم‌وطنان از منافع بسیار وسیع این دارو محروم شوند. مطالعات گسترده نشان می‌دهند که هیچ شواهدی مبنی بر کشنده بودن خونریزی‌های گوارشی در افرادی که آسپرین مصرف می‌کنند وجود ندارد. بسیاری از مردم برای پیشگیری از خطر بیماری‌های قلبی و سرطان به‌طور روزانه آسپرین مصرف می‌کنند. با این وجود، مصرف این دارو در افراد غیر بیمار به دلیل برداشته‌های نادرست نسبت به عوارض جانبی ناشی از خونریزی معده به‌طور گسترده رایج نیست.»

■ ویداربان

سپید: هزینه تهیه داروهای سرطان همواره از بزرگ‌ترین مشکلاتی بوده که خانواده‌ها با آن روبه‌رو بوده‌اند و هزینه‌های کم‌رشدن این بیماری بسیاری از خانواده‌ها را به زیر خط فقر می‌کشد. بیماری سرطان به‌عنوان سومین عامل مرگ‌ومیر ایرانیان، روند افزایشی داشته و سالانه حدود ۲۰ هزار نفر در اثر این بیماری جان خود را از دست می‌دهند که پیش‌بینی می‌شود در آینده نه چندان دور به جایگاه دوم برسد. این در حالی است که برخی از شرکت‌های تولید دارو در ایران تلاش کرده‌اند، داروهای سرطان را با قیمتی پایین‌تر و با کیفیت مشابه نمونه‌های خارجی آن در کشور تولید کنند.

نوید نوابی، مدیر فنی شرکت داروسازی سبحان آنکولوژی با اشاره اینکه تبدیل فرمول به دارو بسیار هزینه‌بر و سخت است، می‌گوید: «هزینه داروهای سرطانی خانواده‌ها را گرفتار می‌کند، بنابراین تولید داروهای هم‌تراز کیفیت داروی اروپایی به‌مانند داروهای سرطانی با این هدف است.»

نوابی با اشاره به اینکه شرکت داروسازی سبحان آنکولوژی زیرمجموعه بنیاد برکت، تحت حمایت ستاد اجرایی فرمان حضرت امام (ره) است که از اواخر دهه ۸۰ کار خود را برای تولید داروهای ضد

سرطانی شروع کرده است، می‌گوید: «داروهای ضد سرطان داروهای بسیار گرانبه‌ای هستند و اهداف این شرکت داروسازی ایرانی نیز برای شکستن هزینه‌های دارویی بوده است. به‌واقع هزینه‌های داروهای بیماری سرطان آن‌قدر بالا است که همه اعضای خانواده بیمار را نیز درگیر می‌کند، می‌توان با تولید داروهای ایرانی با بهره‌گیری از استانداردها و GMP بین‌المللی و با استفاده از جدیدترین تکنولوژی‌های جهان این داروها را با قیمت‌های بسیار نازل در اختیار بیماران قرارداد. مثلاً دارویی که باقیمت ۳۰ میلیون تومان برای یک دوره درمان هزینه می‌شود در این شرکت با تولید آن، هزینه آن دارو یک پنجم کاهش می‌یابد.»

نوابی با بیان اینکه شرکت‌های دارویی اساساً مواد اولیه ساز دارو نیستند و مواد اولیه در یک شرکت تولید می‌شود، می‌گوید: «مثلاً داروهای ما از شرکت فرانسوی تهیه می‌شود و برخی مواد داروساز نیز از شرکت‌های مواد ساز ایرانی تهیه می‌شود. بیشتر مواقع تولید دارو بسیار مهم و دشوارتر از ساخت تولید فرمول دارویی است زیرا تبدیل فرمول به دارو کار بسیار سختی است، مثلاً شرکت‌های دانش‌بنیان بسیاری در زمینه تولید فرمول دارویی فعالیت می‌کنند ولی مهم‌ترین بخش بحث تبدیل فرمول به دارو است که هزینه‌بر بوده و فعالیت‌های ۲۴ ساعته و سخت می‌طلبند.»

مدیر فنی این شرکت دارویی نسبت تولید دارو با

مواد اولیه را شبیه به نسبت نفت و مشتقات آن دانسته و می‌گوید: «بسیاری از کشورهایی که نفت دارند از نظر اقتصادی وضعیت مناسبی ندارند اما کشورهایی که مشتقات نفتی را تولید می‌کنند، ارزش افزوده بیشتری دارند. تولید دارو از مواد اولیه نیز همین گونه است. اگر بخواهیم دارویی را که در کشور تولید می‌کنیم از اروپا وارد کنیم قیمت آن ده برابر خواهد بود. این نقش مهمی است که شرکت‌های تولیدی دارو دارند. قیمت تمام‌شده دارو در ایران بر اساس نیروی کار ایرانی، انرژی و... که در کشور وجود دارد، بوده و به همین دلیل بسیار پایین‌تر از کشورهای اروپایی است. به‌ویژه که علاوه بر نیروی کار و انرژی، در رشت منابع آب مناسب نیز وجود دارد، چون تولید دارو نیازمند آب فراوان است. میزان انرژی‌های داروهای سرطانی که در شرکت سبحان آنکولوژی تولید می‌شود، هیچ تفاوتی با اروپایی آن ندارد.»

وی می‌افزاید: «هرچند که مواد اولیه وارداتی است اما در تولید یک دارو مواد اولیه شاید ده درصد سهم داشته باشد. مواد اولیه‌ای که در ایران مورد استفاده قرار می‌گیرد نیز همان موادی است که شرکت‌های اروپایی استفاده می‌کنند. داروهایی که در شرکت سبحان آنکولوژی تولید می‌شود، کیفیتی کاملاً برابر با شرکت‌های اروپایی دارد.»

نوابی در پاسخ به خبرنگار «سپید» درباره نحوه کنترل

کاهش هزینه‌های درمان با تولید داروی ایرانی سرطان



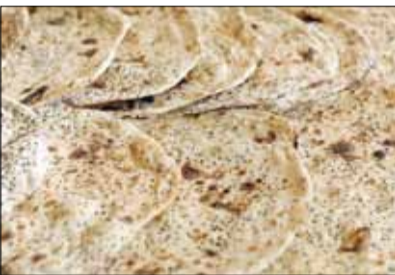
کیفیت داروهای این شرکت می‌گوید: «تولید دارو در شرکت سبحان آنکولوژی به‌شدت کنترل می‌شود. در زمینه تولید دارو باید از مواد اولیه، شرایط تولید دارو و محصول اطمینان وجود داشته باشد. این افتخار شرکت ما است که توانسته‌اند به این سطح از کیفیت تولید دارو برسند. کارخانه از سیستم BMS و EMS برخوردار است که تمامی شرایط تولید را به‌صورت شبانه‌روزی کنترل و ثبت می‌کنند. شرکت سانوفی سالی دو بار شرکت سبحان آنکولوژی را ممیزی کرده و بر تولیدات آن صحنه می‌گذارد. تصور نمی‌کنم هیچ صنعت دیگری چنین سطحی از ممیزی را داشته باشد. چون این شرکت دارویی را با برند خودش در شرکت ما تولید می‌کند، یعنی خط تولید ما را در حد خط تولیدهای خودشان می‌بینند. شرکت‌هایی که می‌خواهند داروهای ضد سرطان تولید کنند حتماً باید کلاس A باشند. سطح A نیز نیازمند ایزولانور است و تحریم‌ها نیز موجب می‌شود شرکت‌ها نتوانند این دستگاه‌ها را به‌سادگی وارد کنند.»

سبحان آنکولوژی اولین شرکت تولیدکننده فرآورده‌های تزریقی ضد سرطان در خاورمیانه بوده که تجهیز و راه‌اندازی خط تولید پیچیده این شرکت نیازمند سرمایه‌گذاری‌های سنگین بوده است. این عامل شرکت سبحان آنکولوژی را قادر می‌سازد تا خود را به‌عنوان نخستین ارائه‌دهنده و تولیدکننده داروهای ضد سرطان تزریقی در ایران و منطقه معرفی نماید. ■

نان‌های خیلی برشته نخورید

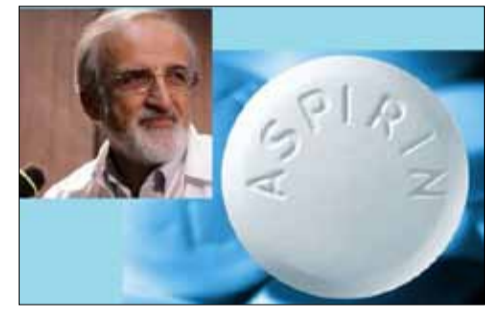
ایفدانا: کارشناس کنترل کیفی آزمایشگاه معاونت غذا و داروی دانشگاه همدان گفت: «نان‌های خیلی برشته، عامل سرطان و تهیدیدکننده سلامت هستند.»

آذر یعقوبی با بیان اینکه آکریل آمید ماده‌ای سفید رنگ، بلوری، جامد و بی‌بو است، گفت: «این ماده کوچک می‌تواند در بدن به‌طور غیرفعال انتشار پیدا کند و همه بافت‌های بدن را در معرض سرطان‌زایی آکریل آمید قرار دهد.» او با اشاره به چگونگی تشکیل آکریل آمید بیان کرد: «این ماده در اثر ترکیب اسیدآمینه آسپارژین با یک ماده قندی در مواد غذایی مثل گلوکز یا فروکتوز به وجود می‌آید.» یعقوبی افزود: «آکریل آمید در مقادیر نسبتاً زیاد در غذاهای غنی از کربوهیدرات مانند چیپس و خلال سیب‌زمینی سرخ‌شده، نان برشته، ته‌دیگ و محصولات غلات در درجه حرارت بالا (بالتر از ۲۰۰ درجه سانتی‌گراد) که پخته یا سرخ می‌شوند به وجود می‌آید. همچنین استفاده از سیگار به‌طور قابل توجهی باعث مواجهه با آکریل آمید می‌شود.» او با اشاره به رابطه مستقیم بین تشکیل آکریل آمید و قهوه‌ای شدن در حین پخت گفت: «هرچه سطح ماده غذایی، مدت زمان و درجه حرارت پخت بیشتری



داشته باشد مقدار آکریل آمید بیشتری تولید می‌شود.» کارشناس کنترل کیفی آزمایشگاه، روش‌های پختنی از جمله سرخ کردن، برشته و کباب کردن را علت به وجود آمدن آکریل آمید برشمرده و اظهار کرد: «در بین انواع پخت، جوشیدن و میکروویو کمتر آکریل آمید تشکیل می‌شود.» یعقوبی به جذب آسان و توزیع آکریل آمید از طریق جریان خون در سراسر بدن اشاره کرد و گفت: «این ماده شیمیایی موجب مسمومیت سیستم عصبی و در نهایت سرطان‌زایی می‌شود.» او کم کردن حرارت در مراحل مختلف آماده‌سازی غذایی و یا استفاده از حرارت غیرمستقیم در پخت، قرار دادن سیب‌زمینی در آب، آبلیمو یا سرکه قبل از سرخ کردن و جلوگیری از قهوه‌ای شدن مواد در هنگام پخت را از راه‌های کاهش آکریل آمید برشمرده.

کارشناس کنترل کیفی آزمایشگاه به منظور پیشگیری از بیماری‌های ناشی از آکریل آمید رعایت نکات زیر را ضروری برشمرده: «از خرید نان‌های خیلی برشته‌شده خودداری کنید و آنهایی را که رنگ روشن داشته و در اصطلاح برشته نشده‌اند، انتخاب کنید و حتی برای تهیه ته‌دیگ از نان و سیب‌زمینی استفاده نکنید.» ■



گردش مالی بازار مکمل‌ها در کشور

باشگاه خبرنگاران جوان: رئیس سازمان غذا و دارو با اشاره به بازار هزار و ۷۵۰ میلیارد تومانی مکمل‌ها در کشور گفت: «مصرف ورزشکاران ۱۵ درصد این بازار است.» رسول دیناروند، رئیس سازمان غذا و دارو در مراسم امضای تفاهم‌نامه با وزارت ورزش و جوانان که دیروز، در این وزارت خانه برگزار شد با اشاره به مسئولیت غذا و دارو در نظارت بر کالاهای سلامت، گفت: «بخشی از این کالاها مکمل‌ها هستند که مصرف آنها رو به افزایش هستند. این مکمل‌ها در دنیا بازار ۱۰۰ میلیارد دلاری و در ایران بازار ۵۰۰ میلیون دلاری دارد.» او ادامه داد: «بازار رسمی مکمل‌ها در داخل کشور هزار و ۷۵۰ میلیارد تومان است که یک چهارم آن تولید داخل و ۷۵ درصد آن وارداتی است البته سعی در گسترش تولیدات داخل داریم.»



دیناروند سهم مکمل‌های مصرفی ورزشکاران ۱۵ درصد بازار رسمی کشور دانست و افزود: «تصور ما یکسان نبودن بازار رسمی با میزان واقعی این بازار است چرا که قاچاق به ویژه در حوزه مکمل‌های ورزشی و سایر مکمل‌ها بسیار زیاد است.» دیناروند سوء استفاده کردن تولیدکنندگان در مصرف میزان کافی مواد مغذی یا افزودن آلاینده و تقلب در این آلاینده‌ها را از خط‌هایی دانست که مردم عادی را تهدید می‌کند و عنوان کرد: «برای مردم زیان در همین حد است اما ورزشکاران با مصرف این مکمل‌ها ناخواسته دچار دوپینگ شده و ممکن است کل عمر را از ورزش کردن محروم شوند.» ■

شیر غیر پاستوریزه به کودکان ندهید

ایستا: یک متخصص تغذیه با بیان اینکه شیرهای کارخانه‌ای قابل اعتمادتر هستند، گفت: «توصیه می‌شود مصرف کنندگان از شیرهای پاستوریزه و استریلیزه کارخانه‌ای استفاده کنند.» حسن فرهاد بیگی گفت: «در حال حاضر شیری که در کارخانه تولید می‌شود به دو صورت پاستوریزه و استریلیزه ارائه شده و به دست مصرف کننده می‌رسد.» او در توضیح شیر استریلیزه اظهار کرد: «شیر پاستوریزه تنها سه روز ماندگاری داشته و جوشانده نمی‌شود ولی شیر استریلیزه در حرارت بسیار بالا جوشانده شده و در بسته‌های تتراپاک بسته‌بندی می‌شود و کاملاً عاری از میکروب و دارای ماندگاری بسیار بالا است.» فرهاد بیگی تأکید کرد: «هیچ نگهدارنده‌ای به این شیرها در کارخانه‌ها افزوده نمی‌شود و مردم می‌توانند با اطمینان کامل این فرآورده‌ها را مصرف کنند.» او بیان کرد: «کارخانه‌ها در خرید شیر به چهار فاکتور مهم توجه کرده و با سنجش میزان بار میکروبی، آنتی‌بیوتیک‌ها، افلاتوکسین و اسپور قارچ در شیر اقدام به خرید آن می‌کنند و اگر زمانی میزان این فاکتورها بیش از حد استاندارد بود، کارخانه‌ها از خریدن شیر امتناع کرده و این شیر برگشتی از طرف کارخانه‌ها در بازار آزاد و در لبنیاتی‌های سنتی به فروش می‌رسد.» فرهاد بیگی با بیان اینکه احتمال افزودن برخی مواد به منظور افزایش ماندگاری شیر توسط دامداران و لبنیات سنتی وجود دارد، گفت: «یکی از افزودنی‌هایی که ممکن است به شیر غیر پاستوریزه افزوده شود، جوش شیرین است که با قلبایی کردن محیط، ماندگاری را بالا می‌برد.» او تأکید کرد: «باید از دادن شیرهای غیرپاستوریزه و محلی به کودکان امتناع شود، چرا که احتمال آلودگی این شیرها در سطح وسیع وجود دارد که حتی با جوشیدن نیز از بین نمی‌روند.» ■

