حامض الفوليك في الخبز يمنع تشوّهات الأجنّة



توصّلت لجنة علميّة تابعة للحكومة البريطانية إلى أنّه لابدّ من إضافة حامض الفوليك لجميع أنواع الدقيق من أجل الحيلولة دون ولادة أطفال معوّقين بعدما زادت ولادات الأطفال المصابين بالتشوّهات العصبيّة، وعمليات إسقاط الحمل في بريطانيا.

وتنصح الجهات الصحّية – منذ مدّة – الحوامل بتعاطي مستحضرات حامض الفوليك الصيدلانية بدءاً من المراحل الأولى للحمل، لكن الأطباء قلقون من أنّ الكثير من حالات الحمل تحصل بصورة عفوية، ولا يُشخص الحمل إلا بعد مرور وقت معيّن، إضافة إلى تجاهل نصائحهم بضرورة تناول الحوامل لهذه المادة.

ويلح الداعون إلى الإهتمام بولادة أطفال أصحاء على إضافة مادة حامض الفوليك إلى الدقيق الذي يُصنع منه الخبز، وهو ما أيّدته بقوّة اللجنة الحكومية الخاصة بالجوانب الصحّية للمواد الغذائية.

وذكر تقرير نشرته اللجنة أنّ نسبة كبيرة من المواليد الذين يولدون مصابين بتشوّه في جهازهم العصبي يمكن أن يُولدوا أصحاء في حالة إضافة حامض الفوليك إلى الدقيق.