









## स्प्राउट्स खाने से हो सकता है नुकसानः ये 7 बातें ध्यान रखें, डाइटीशियन से जानें किन लोगों को नहीं खाना चाहिए

नयी दिल्ली। जो लोग अपनी फिल्में का खास ध्यान रखते हैं, उनके लिए स्प्राउट्स (अंकुरित) एक बेहतरीन सुपरफूड है। यह प्रोटीन, फाइबर, विटामिन और मिनरल से भरपूर होता है, जिससे न सिर्फ शरीर को पर्याप्त एनर्जी मिलती है, बल्कि इम्यून सिस्टम भी मजबूत होता है। यहाँ बेहतरीन स्प्राउट्स लोग इसे डाइट में शामिल करते हैं। हालांकि डाइट में शामिल करते समय कुछ बातों का विशेष ध्यान रखना चाहिए। कई बार थोड़ी सी भी लापरवाही से हत लिए नुकसानदायक हो सकते हैं? किन लोगों को स्प्राउट्स खाने से परेज करना चाहिए?

एक्सपर्ट - अनु अग्रवाल, डाइटीशियन और 'वनडाइटटुड' की फाउंडर बाणी सवाल-स्प्राउट्स क्या है? जवाब- स्प्राउट्स हमारी सेहत के लिए एक नुकसानदायक हो सकते हैं? किन लोगों को स्प्राउट्स खाने से परेज करना चाहिए?

अच्छी तरह से धोया या सही तरीके से स्टोर नहीं किया जाए तो उनमें बैक्टीरिया संक्रमण का खतरा बढ़ सकता है। स्प्राउट्स के अंकुरण के लिए गर्म और नम मिनरल से भरपूर होता है।

तात्कारण चाहिए होता है, जो साल्मोनेला, ई. कोलाइ और लिस्टरिया के पनपने के लिए आदर्श स्थिति बनाता है। सवाल-स्प्राउट्स हमारी सेहत के लिए अनुकूल नहीं किया जाए तो क्या होता है? और इनके लिए खाने के बारे में योग्य जानकारी की उपलब्धता है? जवाब- स्प्राउट्स खाने की चीजों में इस्तमाल किया जाता है। सवाल- कौन-कौन से बीज और दाल स्प्राउट्स के लिए उपयोग कर पाता है? जवाब- मूंग दाल, मसूर दाल, चना (काला और सफेद), मेंघी दाना, गेहूं, रागी, सोयाबीन, राजमा, मटर या लोबिया के बीज और सूजरमुखी के बीज स्प्राउट्स के भरपूर होते हैं। ये सभी पोषण से भरपूर होते हैं और परान के लिए फायदेमंद माने जाते हैं। ये सभी पोषण से भरपूर होते हैं और सेहत के लिए फायदेमंद होते हैं, लेकिन इन्हें खाने से पहले सही तरीके से स्टोर और साफ करना चाहिए। सवाल- स्प्राउट्स क्या अन्य खाने की चीजों में इस्तमाल किया जाता है? अगर इन्हें अच्छी तरह न धोया जाए या गलत तरीके से स्टोर किया जाए तो यह पूछूँ पॉइंजनिंग, पैटे पूलना या अपर जैसी समस्याएं पैदा कर सकते हैं। सवाल- बच्चों को स्प्राउट्स खाने में मददगार होता है? जवाब- हाँ, स्प्राउट्स वजन घटाने में मददगार होता है। इनमें कॉलीरी कम और फाइबर अधिक फाइबर और एंजाइम थीम पचन के दौरान गैस, पैटे पूलना या अपर जैसी समस्याएं पैदा कर सकते हैं। सवाल- बच्चों को स्प्राउट्स खाने के लिए नुकसान नहीं होता है। जवाब- हाँ, स्प्राउट्स वजन घटाने में मददगार होता है। इनमें कॉलीरी कम और फाइबर अधिक फाइबर और एंजाइम थीम पचन के दौरान गैस, पैटे पूलना या अपर जैसी समस्याएं पैदा कर सकते हैं। अगर इन्हें अच्छी तरह न धोया जाए या गलत तरीके से स्टोर किया जाए तो यह पूछूँ पॉइंजनिंग, पैटे पूलना या अपर जैसी समस्याएं पैदा कर सकते हैं। जवाब- अलावा अन्य पचन संबंधी समस्याओं का कारण बन सकते हैं। सवाल- स्प्राउट्स खाने समय किन बातों का ध्यान रखना चाहिए? जवाब- बाती हैं कि अगर स्प्राउट्स को सेवन हेल्पी है,

गैरिंग, डाइटीशियन अनु अग्रवाल बाती हैं कि अगर स्प्राउट्स को

## अंकुरित आलू में टॉकिस्क कंपाउंड, खाने से हो सकती हैं 6 हेल्थ प्रॉब्लम्स, जानें आलू को स्टोर करने का सही तरीका

नयी दिल्ली। यूनाइटेड नेशन वेट पूड़ एंड एग्रीकल्चर के मूलांकिन, आलू दुनियाभर में सबसे ज्यादा खाई जाने वाली सज्जियों में से एक है। ये कई सारे जरूरी पोषक तत्वों

आलू को स्टोर करने का सही तरीका क्या है? सवाल- किन बीजों से आलू जर्मीन के नीचे जाने वाली सज्जी हैं, जिसमें नमी और स्टार्च की मात्रा ज्यादा है।

इससे आलू की न्यूट्रिशनल वैल्यू में कमी आ सकती है। आलू विटामिन सी का एक अच्छा स्रोत है, लेकिन अंकुरित होने पर इसकी मात्रा कम हो जाती है। अंकुरण की प्रक्रिया में आलू में मौजूद स्टार्च शुगर में परिवर्तित होता जाता है, जिससे उसका ग्लाइसेमिक इंडेक्स बढ़ जाता है। इसके अलावा अंकुरित आलू में अन्य विटामिन और मिनरल्स जैसे पोटेशियम, विटामिन बी, फाइबर और एंटीऑक्सिडेंट्स की मात्रा भी कम हो जाती है। अलावा अंकुरित आलू में स्वास्थ्य के लिए नुकसानदायक कारण बन सकती हैं। जवाब- अलू को अंकुरित आलू में सोलेनाइन और प्रोटीन मसल्स बनाने और फैट बनने में सहायता होता है। इसको टॉकिस्क कंपाउंड के कारण बनाए गए आलू को खाना चाहिए।

इससे अलावा अंकुरित आलू में स्वास्थ्य के लिए नुकसानदायक कारण बन सकते हैं। सवाल- आलू को अंकुरित आलू में सोलेनाइन और प्रोटीन मसल्स बनाने का कारण बनाए गए आलू को खाना चाहिए? जवाब- बाती है कि अगर स्प्राउट्स को

वेट पूड़ एंड एग्रीकल्चर के मूलांकिन अंकुरित आलू में सोलेनाइन और प्रोटीन मसल्स बनाने का कारण बनाए गए आलू को खाना चाहिए।

इससे अलावा अंकुरित आलू में सोलेनाइन और प्रोटीन मसल्स बनाने का कारण बनाए गए आलू को खाना चाहिए।

इससे अलावा अंकुरित आलू में सोलेनाइन और प्रोटीन मसल्स बनाने का कारण बनाए गए आलू को खाना चाहिए।

इससे अलावा अंकुरित आलू में सोलेनाइन और प्रोटीन मसल्स बनाने का कारण बनाए गए आलू को खाना चाहिए।

इससे अलावा अंकुरित आलू में सोलेनाइन और प्रोटीन मसल्स बनाने का कारण बनाए गए आलू को खाना चाहिए।

इससे अलावा अंकुरित आलू में सोलेनाइन और प्रोटीन मसल्स बनाने का कारण बनाए गए आलू को खाना चाहिए।

इससे अलावा अंकुरित आलू में सोलेनाइन और प्रोटीन मसल्स बनाने का कारण बनाए गए आलू को खाना चाहिए।

इससे अलावा अंकुरित आलू में सोलेनाइन और प्रोटीन मसल्स बनाने का कारण बनाए गए आलू को खाना चाहिए।

इससे अलावा अंकुरित आलू में सोलेनाइन और प्रोटीन मसल्स बनाने का कारण बनाए गए आलू को खाना चाहिए।

इससे अलावा अंकुरित आलू में सोलेनाइन और प्रोटीन मसल्स बनाने का कारण बनाए गए आलू को खाना चाहिए।

इससे अलावा अंकुरित आलू में सोलेनाइन और प्रोटीन मसल्स बनाने का कारण बनाए गए आलू को खाना चाहिए।

इससे अलावा अंकुरित आलू में सोलेनाइन और प्रोटीन मसल्स बनाने का कारण बनाए गए आलू को खाना चाहिए।

इससे अलावा अंकुरित आलू में सोलेनाइन और प्रोटीन मसल्स बनाने का कारण बनाए गए आलू को खाना चाहिए।

इससे अलावा अंकुरित आलू में सोलेनाइन और प्रोटीन मसल्स बनाने का कारण बनाए गए आलू को खाना चाहिए।

इससे अलावा अंकुरित आलू में सोलेनाइन और प्रोटीन मसल्स बनाने का कारण बनाए गए आलू को खाना चाहिए।

इससे अलावा अंकुरित आलू में सोलेनाइन और प्रोटीन मसल्स बनाने का कारण बनाए गए आलू को खाना चाहिए।

इससे अलावा अंकुरित आलू में सोलेनाइन और प्रोटीन मसल्स बनाने का कारण बनाए गए आलू को खाना चाहिए।

इससे अलावा अंकुरित आलू में सोलेनाइन और प्रोटीन मसल्स बनाने का कारण बनाए गए आलू को खाना चाहिए।

इससे अलावा अंकुरित आलू में सोलेनाइन और प्रोटीन मसल्स बनाने का कारण बनाए गए आलू को खाना चाहिए।

इससे अलावा अंकुरित आलू में सोलेनाइन और प्रोटीन मसल्स बनाने का कारण बनाए गए आलू को खाना चाहिए।

इससे अलावा अंकुरित आलू में सोलेनाइन और प्रोटीन मसल्स बनाने का कारण बनाए गए आलू को खाना चाहिए।

इससे अलावा अंकुरित आलू में सोलेनाइन और प्रोटीन मसल्स बनाने का कारण बनाए गए आलू को खाना चाहिए।

इससे अलावा अंकुरित आलू में सोलेनाइन और प्रोटीन मसल्स बनाने का कारण बनाए गए आलू को खाना चाहिए।

इससे अलावा अंकुरित आलू में सोलेनाइन और प्रोटीन मसल्स बनाने का कारण बनाए गए आलू को खाना चाहिए।

इससे अलावा अंकुरित आलू में सोलेनाइन और प्रोटीन मसल्स बनाने का कारण बनाए गए आलू को खाना चाहिए।

इससे अलावा अंकुरित आलू में सोलेनाइन और प्रोटीन मसल्स बनाने का कारण बनाए गए आलू को खाना चाहिए।

इससे अलावा अंकुरित आलू में सोलेनाइन और प्रोटीन मसल्स बनाने का कारण बनाए गए आलू को खाना चाहिए।

इससे अलावा अंकुरित आलू में सोलेनाइन और प्रोटीन मसल्स बनाने का कारण बनाए गए आलू को खाना चाहिए।

इससे अलावा अंकुरित आलू में सोलेनाइन और प्रोटीन मसल्स बनाने का कारण बनाए गए





