

## सुक्रालोज़: मधुमेह रोगियों हेतु एक आशाजनक मधुरक

**स्रोत: द हट्टि**

भारत में हाल ही में किये गए एक अध्ययन में **टाइप 2 मधुमेह** से पीड़ित व्यक्तियों के बीच **सुक्रालोज़ (टेबल शुगर)** के वकिल्प के रूप में **गैर-पोषक मधुरक सुक्रालोज़** के उपयोग के संभावित लाभों पर प्रकाश डाला गया।

- यह अध्ययन गैर-मधुमेह रोगियों में वज़न नियंत्रण के लिये गैर-पोषक मधुरक (Non-Nutritive Sweeteners- NNS) के प्रति **बिबिध स्वास्थ्य संगठन** की हाल की चेतावनी के विपरीत है।

### अध्ययन के मुख्य निष्कर्ष क्या थे?

- अध्ययन में हस्तक्षेप और नियंत्रण समूहों के बीच **रक्त ग्लूकोज़ नियंत्रण के प्रमुख संकेतक, ग्लूकोज़ या HbA1c के स्तर** में कोई महत्वपूर्ण परिवर्तन नहीं पाया गया।
- सुक्रालोज़ का उपयोग करने वाले प्रतिभागियों के शरीर के वज़न, कमर की परिधि और **बॉडी मास इंडेक्स (BMI)** में मामूली सुधार देखा गया।
- सुक्रालोज़ का वविकपूर्ण उपयोग समग्र कैलोरी और चीनी के सेवन को कम करने में मदद कर सकता है, जो मधुमेह के प्रभावी प्रबंधन के लिये महत्वपूर्ण है।
- **महत्वपूर्ण:** ये निष्कर्ष भारत के लिये महत्वपूर्ण हैं, जहाँ **मधुरक का प्रयोग आम तौर पर कम होता है**। अध्ययन से पता चलता है कि सुक्रालोज़ देश में मधुमेह रोगियों के लिये **आहार अनुपालन में सुधार और वज़न प्रबंधन में सहायता कर सकता है**।

### चीनी तथा चीनी के वकिल्प क्या हैं?

- **चीनी:** यह फाइबर और स्टार्च के साथ कार्बोहाइड्रेट का एक रूप है। जबकि कार्बोहाइड्रेट हमारे स्वास्थ्य के लिये महत्वपूर्ण हैं, **चीनी स्वयं आवश्यक नहीं है**।
  - सफेद टेबल शुगर (चीनी), जिसे सुक्रालोज़ के रूप में जाना जाता है, सबसे व्यापक रूप से प्रयोग किये जाने वाला मधुरक है।
  - अन्य प्राकृतिक मधुरक में शामिल हैं: **फ्रैक्टोज़, गैलेक्टोज़, ग्लूकोज़, लैक्टोज़, माल्टोज़**।
- **चीनी के वकिल्प:**
  - चीनी के वकिल्प चीनी से जुड़ी कैलोरी के बिना मीठा स्वाद देते हैं, कुछ में बिल्कुल भी कैलोरी नहीं होती है।
  - वे आमतौर पर **‘चीनी मुक्त’, ‘कीटो’, ‘कम कार्ब’ या ‘आहार’** के रूप में लेबल किये गए उत्पादों में पाए जाते हैं।
- **चीनी के वकिल्प के प्रकार:**
  - **कृत्रिम मधुरक :** इन्हें **गैर-पोषक मधुरक (NNS)** के रूप में भी जाना जाता है, इन्हें मुख्य रूप से प्रयोगशालाओं में रसायनों से संश्लेषित किया जाता है, या प्राकृतिक जड़ी-बूटियों से प्राप्त किया जाता है। ये टेबल शुगर की तुलना में 200 से 700 गुना अधिक मीठे हो सकते हैं।
    - उदाहरण: एससलफेम पोटेशियम (Ace-K), एडवांटेम, एसपार्टेम, नियोटेम, सैकरीन, सुक्रालोज़ आदि।
  - **शुगर एल्कोहल:** ये कृत्रिम रूप से चीनी से प्राप्त होते हैं और कई प्रसंस्कृत खाद्य पदार्थों में उपयोग किये जाते हैं। ये **कृत्रिम मधुरक की तुलना में कम मीठे होते हैं और चयुङ्ग-गम व हार्ड कैंडी** जैसे उत्पादों को बनावट एवं स्वाद प्रदान करते हैं।
    - उदाहरण: एरथ्रिटोल, आइसोमाल्ट, लैक्टिटोल, माल्टिटोल, सोर्बिटोल और ज़ाइलिटोल आदि।
  - **नोवेल मधुरक :** ये प्राकृतिक स्रोतों से प्राप्त होते हैं और **कृत्रिम एवं प्राकृतिक दोनों प्रकार के मधुरक के लाभ प्रदान करते हैं**। इनमें **कैलोरी और मधुरकता कम होती है**, जिससे वज़न और रक्त शर्करा में वृद्धि नहीं होती है तथा ये सामान्यतः **कम प्रसंस्कृत** होते हैं जो उनके प्राकृतिक स्रोतों से काफी मिलते जुलते हैं।
    - उदाहरण: एलुलोज़, मॉन्क फ्रूट, स्टीविया, टैगेटोज़ आदि।

### मधुमेह क्या है?

- **परिचय:**
  - **मधुमेह या मधुमेह मेलिटस (DM)** एक चिकित्सीय विकार है, जिसमें **इंसुलिन का अपर्याप्त उत्पादन या इंसुलिन के प्रति असामान्य अनुक्रिया होती है**, जिसके कारण **रक्त शर्करा (ग्लूकोज़) का स्तर बढ़ जाता है**।
  - जबकि 70-110 mg/dL रक्त ग्लूकोज़ (उपवास) को सामान्य माना जाता है, 100 से 125 mg/dL के बीच रक्त ग्लूकोज़ स्तर को

प्री-डायबटीज़ माना जाता है तथा 126 mg/dL या इससे अधिक के ग्लूकोज़ स्तर को मधुमेह के रूप में परिभाषित किया गया है।

## मधुमेह के प्रकार

|          | टाइप 1 मधुमेह                                                                                                                                          | टाइप 2 मधुमेह                                                                                                  |
|----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| कारण     | इसमें अग्नशय इंसुलिन का उत्पादन नहीं करता है, क्योंकि शरीर की प्रतिरक्षा प्रणाली अग्नशय में इंसुलिन बनाने वाली लैंगरहैस की द्विपिकाओं पर हमला करती है। | इसमें अग्नशय कम इंसुलिन बनाता है और शरीर इंसुलिन के प्रति प्रतिरोधी हो जाता है।                                |
| व्यापकता | टाइप 1 मधुमेह जिससे लगभग 5-10% लोग प्रभावित हैं, आमतौर पर 30 वर्ष की आयु से पहले विकसित हो जाता है, हालाँकि यह इस उम्र के बाद भी विकसित हो सकता है।    | टाइप 2 मधुमेह अधिक आम है, लेकिन यह आमतौर पर 30 वर्ष की आयु के बाद विकसित होता है और उम्र के साथ बढ़ता जाता है। |
| रोकथाम   | इसकी रोकथाम नहीं की जा सकती।                                                                                                                           | जीवनशैली में बदलाव करके इसकी रोकथाम की जा सकती है।                                                             |

### ■ मधुमेह से निपटने की पहल:

- कैंसर, मधुमेह, हृदय रोग और स्ट्रोक की रोकथाम और नियंत्रण के लिये राष्ट्रीय कार्यक्रम (NPCDCS)।
- [वशिव मधुमेह दविस](#)
- [ग्लोबल डायबटीज़ कॉम्पैक्ट](#)

