سودجویان بمب بی‌صدای پالم را در زمین سلامت جامعه منفجر کردند

سرنخ افزایش سرطان‌ها و شیوع بیماری‌های قلبی

گرفتگی عروق، افزایش سرطان‌ها و ارتقای سلامت مردم؛ اینها کلید واژه‌هایی هستند که از سوی رئیس سازمان غذا و داروی وزارت بهداشت مطرح شده‌اند. بی‌شک وزارت بهداشت به‌عنوان متولی سلامت جامعه وظیفه سنگینی را به دوش می‌کشد اما در این مسیر و با توجه به شیوع بیماری‌های قلبی و عروقی و افزایش سرطان‌ها در سال‌های اخیر به نظر می‌رسد این وزارتخانه در پاسداری از سلامت مردم قصد دارد نقش کلیدی‌اش را بازیابد.

در بازرسی‌های وزارت بهداشت نمونه‌هایی از روغن پالم در فرآورده‌های لبنی پرچرب وجود داشته و مطمئنا با تمامی کسانی که در این تقلب نقش داشته‌اند، برخورد خواهد شد. این خبر پس از اظهارات وزیر بهداشت درباره وجود روغن پالم در صنایع لبنی از سوی دکتر رسول دیناروند، رئیس سازمان غذا و داروی وزارت بهداشت عنوان شد. به گفته وی متاسفانه در سال ۹۲ حدود ۵۰درصد میزان واردات روغن گیاهی کشور، روغن پالم بوده است. این روغن کمترین کیفیت و اسیدچرب اشباع بالایی دارد. این اسیدچرب اشباع با زنجیره بلند شبیه اسیدهای چرب اشباع موجود در روغن جامد است و ثابت شده که روغن‌های جامد نباتی یا روغن‌هایی که دارای اسید چرب اشباع بالا هستند مثل پالم، در گرفتگی عروق و حتی در افزایش سرطان‌ها دخالت دارند. دیناروند این را هم خاطرنشان کرده: متاسفانه روز به روز سن ابتلا به گرفتگی عروق و سکته‌های قلبی در کشور کاهش می‌یابد که بخش عمده آن وابسته به تغذیه از جمله مصرف اسیدهای چرب اشباع ناشی از روغن پالم است.

وی بر این نکته تاکید کرده که ما باید مصرف روغن پالم را کاهش دهیم. از این رو با پیگیری‌های وزارت بهداشت و سازمان غذا و دارو در سال جاری دولت تصویب کرد که میزان واردات روغن پالم به حداکثر ۳۰درصد برسد چون سال گذشته بیش از ۵۰۰هزار تن واردات روغن پالم داشتیم.

به گفته دکتر دیناروند برنامه داریم این میزان را سال آینده به ۱۵درصد کاهش دهیم. اگر این اتفاق بیفتد، ظرف ۲سال میزان واردات روغن پالم به یک‌سوم سال ۹۲ خواهد رسید و مطمئنا در ارتقای سلامت مردم موثر خواهد بود.

وی همچنین افزوده: روغن پالم متاسفانه به دلیل ارزان بودن در تقلبات استفاده می‌شود. یکی از این تقلبات این است که چربی طبیعی فرآورده‌های پرچرب گرفته شود و چربی گیاهی به آنها اضافه شود. روغن پالم جایگزین ارزانی است و یک تخلف محسوب می‌شود.

در همین حال مدیر دفتر بهبود تغذیه جامعه وزارت بهداشت تاکید کرد: مصرف روغن پالم به دلیل دارا بودن اسیدچرب اشباع بالا موجب افزایش چربی خون و کلسترول و درنهایت گرفتگی و انسداد عروق می‌شود.

به گفته دکتر زهرا عبداللهی روغن پالم نوعی روغن گیاهی است که مقدار اسیدچرب اشباع آن حداقل ۵۰درصد است. این درحالی است که روغن‌های جامد نباتی یا روغن‌هایی مثل پالم دارای اسیدچرب اشباع بالا هستند. چنین روغن‌هایی می‌توانند باعث بالا رفتن چربی خون، افزایش کلسترول بد و درنهایت موجب گرفتگی و انسداد عروق شوند و بیماری‌های قلبی و عروقی از مهم‌ترین علل مرگ هستند.

به باور مدیر دفتر بهبود تغذیه جامعه، روغن‌های مورد استفاده در سبد غذایی افراد باید حداقل زیر ۲درصد اسید چرب اشباع و ترانس داشته باشند. در مصرف لبنیات هم باید از شیر با چربی کمتر از ۲/۵درصد استفاده شود و حتی در صورت عدم استفاده از روغن پالم در شیر پرچرب، به دلیل مضرات چربی‌های حیوانی بهتر است که شیر و لبنیات پرچرب از سبد غذایی حذف شود.

> **چنین روغن‌هایی می‌توانند باعث بالا رفتن چربی خون، افزایش کلسترول بد و درنهایت موجب گرفتگی و انسداد عروق شوند و بیماری‌های قلبی و عروقی از مهم‌ترین علل مرگ هستند**

دکتر عبداللهی همچنین یکی از دلایل استفاده از روغن پالم را ارزان بودن آن نسبت به سایر روغن‌های کنجد، ذرت، سویا و آفتابگردان عنوان کرد و گفت: به دلیل بالا رفتن قیمت روغن‌های دیگر نسبت به روغن پالم، سهم واردات این روغن نسبت به سایر روغن‌ها نیز در ۲سال اخیر افزایش یافت.

وی در ادامه با اشاره به تشکیل جلسات مشترک دبیرخانه شورای سیاست‌گذاری سلامت و کارگروه تخصصی تغذیه و امنیت غذایی و ارایه پیشنهادات و مصوباتی به شورایعالی امنیت غذا، گفت: براساس توصیه وزارت بهداشت، وزارت صنعت، معدن و تجارت موظف به کاهش ۳۰درصدی سهم واردات روغن پالم در سال جاری شد که امید است در سال آینده این سهم به میزان ۱۵درصد کاهش یابد.

مدیر دفتر بهبود تغذیه جامعه همچنین یکی از روش‌های کاهش استفاده از روغن‌های با اسیدچرب اشباع بالا و ترانس در سبد غذایی را فرهنگسازی آموزش همگانی دانست.

درباره روغن پالم و روغن هسته پالم

گیاه پالم یا نخل روغنی از گیاهان بومی آفریقا است. این گیاه اولین بار در کشورهایی مثل آنگولا و توگو به عمل آمد. تکثیر و داشت آن در کشورهایی مانند مالزی، اندونزی و فیلیپین از سال ۱۸۴۸ میلادی شروع شد. امروزه روغن پالم دومین روغن نباتی جهان از نظر تولید به شمار می‌آید ضمن آن که بالاترین میزان صادرات را در میان روغن‌های نباتی به خود اختصاص داده است. کشور مالزی با کمی اختلاف نسبت به رقبا، تولید کننده و صادر کننده تراز اول روغن پالم در جهان است.

روغن پالم روغنی خوراکی است که از قسمت گوشتی میوه درخت نخل روغنی استخراج شده اما روغن هسته پالم از مغز هسته‌های میوه پالم استخراج و از نظر ترکیب و خصوصیات فیزیکی با روغن پالم متفاوت و مصارف و بازار جداگانه‌ای دارد.

ترکیبات شیمیایی

پالم آفریقایی حاوی بیش از ۴درصد گوشت میوه بوده در صورتی که پالم آسیایی حاوی ۶۵درصد گوشت میوه است. گوشت میوه پالم آسیایی در حدود ۴درصد روغن دارد. میوه پالم به علت خواص فیزیکی و شیمیایی‌اش در مدت کوتاه قابل نگهداری است، به همین دلیل باید آن را در کارخانه‌های روغن‌کشی کوچک که در محل برداشت محصول احداث شده، فرآیند کرد. اما هسته میوه پالم را می‌توان به نقاط دوردست جهت روغن‌کشی ارسال کرد. روغن پالم سرشار از اسید پالمتیک و اسید اولئیک است. آنها ۸درصد از ترکیبات اسیدهای چرب موجود در روغن پالم را تشکیل می‌دهند. روغن پالم نیز حاوی ۰/۸درصد اسید پالمیتولئیک، اسیدلینولئیک و همچنین ۱/۱درصد اسید آراشیدونیک است. به علت وجود اسیدهای چرب خاص، روغن پالم در دمای اتاق به ۲ بخش مایع و جامد تبدیل می‌شود. روغن پالم خام دارای ترکیبات ضداکسیدانسیون طبیعی یعنی توکوفرول‌ها و توکوتری‌انل‌هاست. پس از تصفیه حدود ۵۰درصد این ترکیبات در روغن پالم می‌ماند.

ارزش غذایی و ویتامین‌ها

همانند دیگر روغن‌ها و چربی‌ها، هر گرم روغن پالم ۹ کیلو کالری انرژی تامین می‌کند. از سویی دیگر چربی‌ها منبع سرشار ویتامین‌های A، D، E به شمار می‌آیند. روغن پالم خام منبع سرشاری از پرو ویتامین A است، جالب این که در بسیاری از کشورهای جهان برای درمان کمبود ویتامین A و پیشگیری از بروز آن از روغن پالم تصفیه شده و سرخ رنگ استفاده می‌کنند.

از سوی دیگر روغن پالم سرشار از ویتامین E بوده و حاوی هر دو نوع توکوفرول و توکوتری انول است. گفتنی است که کاروتنوئیدها و ویتامین E وظیفه خطیر مقابله با عوامل اکساینده را در بدن برعهده داشته و به همین دلیل نقشی بسزا در پیشگیری از ضایعات ناشی از رادیکال‌های آزاد در بسیاری از عوارض و نارسایی‌های مرتبط با کهولت ایفا می‌کنند.

مصارف روغن پالم

مصرف روغن پالم در صنایع صابون‌سازی و همچنین مشتقات روغن پالم در صنایع مختلف آرایشی، بهداشتی و شیمیایی از گذشته مطرح بوده است. البته از روغن پالم و محصولات حاصل از آن می‌توان در سطح وسیعی استفاده کرد. در مالزی و بعضی از کشورها از این روغن برای سرخ کردن مواد غذایی و تهیه شیرینی‌جات استفاده می‌کنند. روغن پالم از مقاومت خوبی در مقابل عوامل اکساینده برخوردار است. به دلیل این که سرشار از اسیدهای چرب اشباع شده است یک روغن مطلوب برای سرخ کردن محسوب می‌شود. روغن هسته از نظر ظاهر و ترکیب با روغن گوشت میوه تفاوت فاحشی دارد. بر عکس از نظر ظاهر به زحمت می‌توان آن را از روغن نارگیل تمیز داد و از نظر ترکیب اسید چرب نیز به آن شباهت زیاد دارد. روغن خام هسته نخل دارای رنگ سفید تا کمی زرد و بوی مطبوع است ولی از نظر طعم مانند روغن نارگیل شیرین نیست بلکه کمی گس است. روغن مانده هسته نخل بوی بسیار تند می‌دهد. روغن تصفیه شده هسته نخل که به‌عنوان چربی هسته پالم به بازار عرضه می‌شود دارای رنگ سفید خالص و طعم و بوی خنثی است. این محصول به‌عنوان چربی غذایی و برای مارگارین سازی مورد استفاده قرار می‌گیرد. در بسیاری موارد نیز روغن هسته را برای تهیه روغن‌های خوراکی و چربی‌های مخصوص سفت می‌کنند که این عمل یا فقط به وسیله جدا کردن قسمتی که دارای نقطه ذوب بالایی است از راه فشردن انجام می‌شود یا به وسیله هیدروژنه کردن و سپس جدا کردن قسمت مایع از راه فشردن در صافی صورت می‌گیرد.

پالم در ایران

طرح مطالعاتی جایگزینی روغن پالم به جای سایر روغن‌های وارداتی در کشور ما از سال ۱۳۶۲ آغاز شد و بالاخره ورود روغن پالم در کشور از سال ۱۳۶۸ آغاز شد. در سال ۱۳۶۸ طبق پیشنهاد اداره نظارت بر مواد غذایی کشور به کارخانه‌های روغن نباتی کشور مجوز داده شد که روغن پالم پالایش شده را به روغن‌های جامد نباتی اضافه کنند مشروط به این که میزان اسیدهای چرب اشباع لوریک، استئاریک و پالمتیک بیش از ۲۰درصد نشود.

روان درمانی

هراس اضطراب

دکتر غلامرضا خیرآبادی | عضو هیأت علمی دانشگاه علوم پزشکی اصفهان

اختلال پانیک یا هراس یک حمله حاد و ناگهانی اضطراب است که از چند دقیقه تا یک ساعت طول می‌کشد.

با بروز این حمله فرد مبتلا از لحاظ ذهنی، احساس اضطراب و ترس شدید همراه با علایم بدنی مانند تپش قلب، تعرق و لرزش دست‌ها و درد در ناحیه قفسه سینه و همچنین احساس از دست دادن کنترل بر حالات خود یا دیوانه شدن ناگهانی را تجربه می‌کند.

در این اختلال افراد تمامی حملات را یک باره تجربه نکرده و تعداد و شدت علایم در حملات از فردی به فرد دیگر متفاوت است. در برخی موارد افراد مبتلا به پانیک به دلیل احساس ترس درخواست کمک اورژانسی می‌کنند و علایم اولیه این اختلال مانند بیماری قلبی است.

تعداد حملات بیماری پانیک از چند حمله در روز تا یک یا چند حمله در ماه است. معمولا ترس از وقوع حملات منجر به محدودیت فعالیت در برخی بیماران می‌شود، بیمار به دلیل ترس از تمسخر از انجام کارهای شخصی و رفتن به مسافرت و مکان‌های شلوغ امتناع می‌کند.

بیماری پانیک در زنان ۲ تا ۳ برابر بیشتر از مردان است. با وجود این که این اختلال در سنین مختلف مشاهده شده است اما در اغلب موارد افراد در سنین جوانی به پانیک مبتلا می‌شوند. علت این اختلال نوعی عدم تعادل در کارکرد شیمیایی مغز است به نحوی که معمولا این افراد سیستم عصبی سمپاتیک فعال‌تری داشته و در برخی از سلول‌های مغزی آنها ترشح مواد شیمیایی بیشتر یا کمتر از حد معمول است.

چرایی عدم تعادل در کارکرد شیمیایی مغز چندان شناخته شده نیست. بررسی‌های علمی نشان می‌دهد که زمینه‌های ژنتیکی و ارثی، استرس‌ها و فشارهای زندگی در ایجاد این اخلال در عملکرد مغز موثر است.

یکی از مشکلات شایع در این اختلال خوددرمانی است. خود درمانی یا استفاده از داروهای آرامبخشی که باعث وابستگی بیش از اندازه به این داروها می‌شود از مشکلات شایع این بیماران است درحالی که بهترین روش درمانی، مراجعه به یک پزشک است تا پزشک از طریق پیگیری‌های درمانی بیمار را از سردرگمی و صرف هزینه‌های گزاف نجات دهد.

نحوه برخورد فرد با بروز حمله مهم است. بهترین اقدام سعی در حفظ آرامش و دوری از وحشت است چرا که اگر چه حملات پانیک آزاردهنده و نگران‌کننده هستند اما خطرناک نیست و منجر به بروز مرگ، سکته یا حالات غیرعادی نمی‌شود.

سنین ۲۰ تا ۳۰سال اوج زمان شروع بیماری است. معمولا حملات با اقدامات درمانی تحت‌کنترل درآمده و در سنین بعد کاهش می‌یابد اما در صورت عدم درمان بیماری شدت یافته و برای تمام عمر تداوم پیدا می‌کند.

شیوه زندگی صحیح و سالم شرط داشتن روانی سالم و پیشگیری از بیماری‌های اعصاب و روان است. این شیوه زندگی سالم آمیزه‌ای از داشتن تعادل در زندگی است همچنین داشتن یک رژیم غذایی مناسب و پرهیز از مواد الکلی نیز توصیه می‌شود.

دانستنی‌ها

برای داشتن خوابی آرام چه باید کرد؟

ساحره عبدالملکی | کارشناس ارشد روانشناسی

رسیدن به آرامش هنگام خواب می‌تواند به خوابی آرام و خوشایند منجر شود. داشتن خوابی آرام راهی برای سرحال شدن در طول روز است. تهویه مناسب محل خواب و وجود جریان هوای تازه هنگام خواب، موجب جذب اکسیژن بیشتر توسط بدن می‌شود و فرد آرامش فیزیکی بیشتری را حس می‌کند. مصرف مواد حاوی کلسیم در رژیم غذایی مانند تخم‌مرغ، بادام، برخی ماهی‌ها و برگ سبزیجات یکی از راه‌های غلبه بر بی‌خوابی است. شیر گرم نیز مانند دارویی طبیعی برای خواب راحت توصیه می‌شود، چون حاوی کلسیم و اسید آمینوتریپتوفان که هر دو به انسان آرامش می‌بخشند، است.

استفاده از رانداز در ایجاد آرامش تاثیر دارد. استفاده از یک پتوی سبک، تشک سفت و بزرگ، لباس خواب مناسب و ملحفه‌هایی که از الیاف طبیعی تهیه شده‌اند می‌تواند در آرامش خواب تاثیرگذار باشد.

کافیین پس از مصرف به مدت ۱۴ ساعت در بدن باقی می‌ماند. مواد نیکوتین‌دار نیز خاصیتی مشابه دارند، از این‌رو توصیه می‌شود پیش از خواب از مصرف قهوه، نوشابه گازدار و چای خودداری کرد.

حمام با آب گرم پیش از خواب، تنش‌های روزانه عضلات را برطرف می‌کند. تنظیم ساعت بیدار شدن از خواب در شبانه‌روز نیز تاثیر زیادی در خواب دارد. مطالعه درحال آرامش

شبانه، برای خواب راحت کمک‌کننده و بهتر است از کتاب‌های داستانی به جای خواندن روزنامه و مجلات استفاده شود.

قدم‌زدن پیش از خواب نیز از دیگر فعالیت‌های کسب آرامش است. افراد هنگام خواب باید فکر خود را آزاد کرده و بخوابند.

دعا نیز از کلیدی‌ترین ابزار کسب آرامش پیش از خواب است. دعا کردن و احساس معنوی که با دعا به انسان دست می‌دهد فواید روانی بسیار زیادی دارد و موجب عروج معنوی و آرامش ذهنی می‌شود. استفاده از پرده مناسب در اتاق خواب، نبود دستگاه‌های تولیدکننده جریانات الکترونیکی در اتاق، ماساژ، عدم دراز کشیدن روی شکم، ذکر گفتن، تغذیه مناسب، تناسب جسمانی، برس کشیدن موها پیش از خواب، مبارزه با حشرات، خم کردن پاها و همچنین کنترل قندخون و مصرف ویتامین‌های گروه B را از دیگر روش‌های کسب آرامش هنگام خواب دانست. شارژ عصبی بدن در ساعت‌های اولیه است و توصیه به خواب در اوایل شب به معنای زیاد خوابیدن نیست، هر فرد در شبانه‌روز نیازمند حداقل ۸- ۷ ساعت خواب است. رنگ‌ها نیز مانند صداها نه‌تنها بر احساس، بلکه بر فیزیولوژی بدن نیز اثر می‌گذارد. طول موج‌های آبی، سبز و صورتی حس آرامش را ایجاد می‌کنند.

تحقیق

پیشگیری از ابتلا به ویروس اچ‌آی‌وی با فیبرهای ابریشمی

محققان آمریکایی فیبر ابریشمی تولید کرده‌اند که در بدن حل شده و به پیشگیری از ابتلا به ویروس اچ‌آی‌وی در زنان کمک می‌کند.

به جز داروهای خوراکی، محصولات جدیدی از جمله فیلم و ژل‌های ضد ویروسی تولید شده‌اند که مانع از ابتلا به ویروس اچ‌آی‌وی می‌شوند؛ اثر حفاظتی برخی از این محصولات به دلیل کاربرد دشوار، بسیار پایین است و فیلم ضد ویروسی ۱۵ دقیقه پس از استفاده در بدن، حل شده و اثر حفاظتی ایجاد می‌کند.

اما محققان دانشگاه واشنگتن، تامپون (tampon) حل‌شدنی از جنس فیبر ابریشمی تولید کرده‌اند که حاوی داروی ضدویروسی است. تامپون به وسیله یک اپلیکاتور داخل واژن قرار گرفته و به‌سرعت در تماس با رطوبت محیط، باز می‌شود؛ این وسیله حاوی داروی موضعی ضدویروسی است که به‌راحتی در بدن حل شده و در مقایسه با ژل یا فیلم ضد ویروسی، کاربرد سریع‌تر و آسان‌تری دارد. «کامرون بال»، نویسنده ارشد این مطالعه تأکید کرد، استفاده از این تامپون داخل واژن، یک روش بالقوه موثر برای پیشگیری از ابتلای زنان به ویروس اچ‌آی‌وی محسوب می‌شود. نتایج جدیدترین مطالعه نشان می‌دهد، مواد فیبری قادر به نگهداری غلظت ۱۰برابری دارو در مقایسه با روش‌های مشابه هستند.

توصیه

نحوه درست مصرف کردن داروهای خوراکی

دکتر ملکی | معاونت غذا و داروی دانشگاه علوم پزشکی اصفهان

۱- به‌طور کلی بهتر است داروها را با یک لیوان پر آب مصرف کنید مگر آن‌که دستور پزشک شما چیز دیگری باشد.

۲- بعضی داروها باید همراه غذا مصرف شوند تا موجب تحریک معده نشوند و بعضی دیگر اگر همراه غذا مصرف شوند غیرفعال شده یا شروع اثرشان به تاخیر می‌افتد.

۳- هنگام مصرف داروهای طولانی‌الاثر هر دوز دارو باید به طور کامل مصرف شود همین‌طور داروها را قبل از بلع نجوید یا خرد نکنید مگر آن‌که دستورالعمل ویژه‌ای در رابطه با آن از جانب پزشک خود داشته باشید.

۴- داروهایی را که دارای پوشش روده‌ای هستند نباید با شیر یا آنتی‌اسید مصرف شوند در غیر این صورت خیلی زود در معده حل می‌شوند.

۵- اگر دارو را به شکل شربت مصرف می‌کنید باید از قاشق یا پیمانه اندازه‌گیری مایع استفاده شود تا به طور دقیق میزان دوز دارو تنظیم شود.

۶- داروهای خوراکی در اشکال متفاوتی مثل قرص، کپسول و شربت عرضه می‌شوند بنابراین اگر در مصرف یکی از این اشکال دچار مشکل باشید می‌توانید با پزشک خود مشورت کرده تا در صورت امکان از شکل دیگر دارو استفاده کنید.

۷- نام داروی مصرفی خود را برای استفاده در آینده روی کاغذی نوشته و با خود همراه داشته باشید.

۸- در صورت فراموش کردن وعده‌های دارویی حتما با پزشک معالج خود مشورت کنید.

تغذیه

نقش شیر در از بین بردن بوی سیر

تحقیقات محققان دانشگاه ایالتی اوهایو نشان داد مصرف سیب و شیر بوی سیر را از بین می‌برد. این محققان دریافتند خوردن یک سیب یا نوشیدن یک لیوان کوچک شیر برای رهایی از بوی سیر بسیار مفید است.

بوی تند سیر از ترکیبات حاوی گوگرد در جریان خون ایجاد و سپس از طریق ریه‌ها و غدد عرق پخش می‌شود. محققان دانشگاه ایالتی اوهایو برای خلاص شدن از بوی سیر، مواد غذایی را مورد امتحان قرار دادند و به نتایجی دست یافتند. در این تحقیق، داوطلبان سیر خام را خورده و مواد غذایی را برای از بین بردن بوی آن امتحان کردند. در این پژوهش مشخص شد سیب حاوی آنزیمی است که سبب قهوه‌ای شدن این میوه هنگام قرارگرفتن در معرض هوا و باعث از بین رفتن بوی سیر می‌شود. ترکیب مشابه این میوه در چای سبز هم وجود دارد. همچنین نوشیدن آبلیمو، به دلیل اسیدیته بالا در از بین بردن بوی سیر موثر است. نتایج این تحقیق در مجله Food Science منتشر شده است.

زمینه

سابقه خانوادگی و افزایش دو برابری خطر انحراف چشم

محمود حق‌پرست، متخصص بیماری‌های چشم در رابطه با افرادی که دچار انحراف چشم هستند، گفت: اگر این عارضه به موقع درمان نشود ممکن است فرد دچار اختلال دایمی دید شود یا این‌که به دلیل ظاهر صورت دچار مشکلات روانی شود. وی سابقه خانوادگی را دلیل اصلی این عارضه دانست و اظهار داشت: سابقه خانوادگی ابتلا به انحراف چشم خطر این عارضه را تا دو برابر افزایش می‌دهد. حق پرست گفت: عوامل مختلف دیگری نیز می‌تواند موجب ابتلا به این عارضه شود که آسیب دستگاه عصب مرکزی جنین، آسیب زایمانی، ابتلا به بیماری تیرویید و استفاده نامناسب از چشم از دلایل آن است. این متخصص چشم بیان کرد: انحراف چشم مشکلی بسیار شایع به‌ویژه در بین کودکان است که اگر درمان نشود، عوارض بینایی در انتظار فرد خواهد بود.