واقع التوازن الغذائي للأطفال المتدربين في بعض مدراس النظام الداخلي بولاية تيارت لسن

(10-13) ذكور – اناث

An Investigation into Food Balance and Its Relationship to the Physical Activity Practiced within the School Context for Both Males and Females Aged between (10-13)

عسلي حسين¹، زناقي سفيان² لوح هشام³ زرقين صادق⁴ASLI HOCINE¹, ZENAGUI SEFYANE² LOUH HICHAME³ ZERGUINE SADDEK

تاريخ الاستلام: 2020/12/2

تاريخ القبول: 2019/12/07

تاريخ النشر: 2019/12/31

¹ جامعة العلوم والتكنولوجيا محمد بوضياف معهد التربية البدنية و الرياضية وهران / مخبر

النشاط البدني الرياضي للطفل والمراهق / asli.houcine_sport@yahoo.fr

² جامعة العلوم والتكنولوجيا محمد بوضياف معهد التربية البدنية و الرياضية وهران / مخبر

النشاط البدني الرياضي للطفل والمراهق / zenaguisefiane@gmail.com

الملخص :

تهدف الدراسة إلى إنجاز تحقيق علمي عن التوازن الغذائي (الكمي ، النوعي) للوجبات الغذائية الموزعة على مستوى مطعم المدرسة (نظام داخلي) بولاية تيارت وعلاقته بالنشاط البدني الممارس لدى التلاميذ وذلك باستعمال طريقة وزن المواد الغذائية للوجبات وحساب المصروف الطاقي للنشاط البدني الممارس مع استغلال معلوماتي للمعطيات ومعايير قيمة الطاقة المستهلكة الموصى بها مركز (CNRS/CNERA1992) ، وقد أظهرت النتائج أن قيمة العناصر الغذائية الكبرى كانت اصغر من المعايير المعتمدة حيث بلغت قيمة وزن البروتين الكلي في اليوم 49,23 غ وقيمة الدهون 24,11 غ وقيمة الغلوسيدات 190,87 غ ، كما أظهرت النتائج أن تنوع البروتين والدهون الحيوانية و النباتية المتوفرة في الوجبات الموزعة داخل المطعم لا تتوافق مع المعايير الموصى بها حيث بلغت نسبة البروتين الحيواني 27,76% و النباتي 72,24% من البروتين الكلي ، أما نسبة الدهن النباتي 43,51% و الحيواني 56,31% ، كما أظهرت النتائج أن هناك علاقة ارتباطيه ضعيفة بين قيمة الطاقة المصروفة والطاقة المستهلكة حيث بلغ معامل بيرسون بالنسبة للذكور -0,09 و 0,39 ايناث ، كما أن قيمة الطاقة المستهلكة لا تتوافق مع المعايير الموصى بها لسن(10-13) ذكور – ايناث .

- الكلمات المفتاحية : التوازن الغذائي ; العناصر الغذائية الكبرى ; المطاعم المدرسية ; النشاط البدني .

Abstract :

The preliminary aim of this study was to reach food balance (quantitative and qualitative) of the meals provided by the school canteen at the Wilaya of Tieret, and its relationship to the physical activity practiced, adequately through using a definite method to weight the amounts of food distributed for the meals, and to calculate the energetic expenditure of the physical activity, with an informative exploration of data and the value standards of the dispensed energy that is highly recommended by the (CNRS/CNERA 1992) center. The results of the main findings revealed that the value of macronutrients was smaller than the approved standards. Additionally, the value of the total protein weight per a day was 49.23 g, the fat value as 24.11 g and carbohydrate value as 190.87 g. The results showed also that protein diversity, animal and vegetal fats did not match the standards since the animal protein ratio was 27.76% and the vegetal as 72.24% from the whole total of protein. The percentage of the vegetal fat was 43.49% and the animal 56.31%. Moreover, there is a weak correlation between the value of the expended and consumed energy. The Pearson's coefficient of males reached 0.09- and 0.39- for females. Furthermore, the value of the consumed energy did not fit the standards recommended for both males and females ages between 10/13 years old.

Keywords: Food balance; macronutrients; school canteens; physical activity.

*** مقدمة وإشكالية الدراسة:**

التغذية الصحية السليمة تعتبر شيئاً ضرورياً لنمو الإنسان و استمرار حياته و الحفاظ على صحته فالغذاء هو بمثابة الوقود الذي يمنحنا الطاقة و النشاط . و تختلف طبيعة النظام الغذائي الذي يحتاجه الطفل و الشخص الرياضي و البالغ أو المرأة الحامل أو كبير السن أو المريض فلكل واحد منهم احتياجاته الخاصة من المواد الغذائية . ولما كانت دراسة الحالة الغذائية للمجتمع من الأمور المهمة حيث يتم التعرف على المستوى الغذائي ومشاكل سوء التغذية المنتشرة بين أفرادها ، حيث استشهدت منظمة الصحة العالمية بأن سوء التغذية يمثل أعظم تهديد يواجه الصحة العامة ، ومن ثم فقد شرعت بعض المنظمات العمل مع المدرسين ، صانعي القرارات السياسية والمقاولين من ممولي الخدمات الغذائية بهدف تحسين المحتوى الغذائي وزيادة الموارد الغذائية بالمطاعم المدرسية و الكافتيريات التعليمية سواءً من المرحلة الابتدائية وحتى مرحلة التعليم الجامعي . حيث ثبُت أن للتغذية علاقةً وثيقةً بالنجاح في العملية التعليمية بصورة عامة (Jere . R 1996 p 37) . وأكدت البحوث العلمية خلال العشرين سنة الماضية على أهمية وفوائد التغذية السليمة وتأثيرها الإيجابي على الأداء الرياضي ، حيث لا يوجد أدنى شك الآن على أن ما يأكله ويشربه الرياضي سوف يؤثر على صحته ووزن وتركيب جسمه ومصادر الوقود فيه خلال التمرين وبعده ، وبصورة أكبر أثناء المنافسات الرياضية ، ذلك أن التغذية المثلى تحسن النشاط البدني والأداء الرياضي و يذكر هزاع محمد (1994) أن التغذية تلعب دوراً رئيسياً في تحقيق الإنجاز الرياضي المنشود

و في دراستنا هذه سنسلط الضوء على طبيعة النظام الغذائي في المدارس الداخلية لأطفال سن 10-13 سنة ، حيث تطرأ على هذه المرحلة تغيرات كبيرة في النمو و يلعب النظام الغذائي المتوازن دوراً كبيراً في ذلك من الناحية الفسيولوجية و العقلية و الحركية (avignom et al 2001) ، و عليه فان أي اختلال في النظام الغذائي (كمي ، نوعي) يؤدي إلى سوء التغذية سواء كان ذلك بالزيادة أو بالنقصان

(steven M.Sheffrim 2003 p 481) و يؤكد (Melchior 2001) أن سوء التغذية هو عدم توافق النظام الغذائي مع المعايير الموصى بها سواء كانت عناصر غذائية كبرى أو عناصر غذائية صغرى كما أظهرت الدراسات أن من أسباب قصر القامة يرجع إلى سوء التغذية (Davey. Smith and al 1988 p66) . وإنطلاقاً من هذا ارتأينا إجراء دراسة تحليلية للوجبات الغذائية المقدمة داخل المطاعم المدرسية (النظام الداخلي) و علاقتها بالمصرف الطاقوي القاعدي و المصرف الطاقوي للنشاط البدني لسن (10-13) ذكور – إناث و عليه هدفت الدراسة إلى ما يلي:

تقييم التوازن الغذائي (النوعي و الكمي) للوجبات الغذائية الموزعة

تقييم الاستهلاك الطاقوي الغذائي لعينة البحث مقارنة مع معيار المركز العالمي للبحث

مقارنة الطاقة المصروفة من خلال النشاط البدني مع الطاقة المستهلكة للوجبات الغذائية في اليوم .

1-الجانب التطبيقي:

منهج البحث : اتبعنا في دراسة البحث المنهج الوصفي

مجتمع وعينة البحث:

أجريت الدراسة على مدرسة ذات نظام داخلي يبلغ مجتمعها الأصلي 600 تلميذ ذكور و اناث حيث بلغ عدد الذكور 90 تلميذ و عدد الاناث 110 تم اختيارهم بالطريقة العشوائية البسيطة.

المجال الزماني و المكاني:

أجريت الدراسة بمدرسة "تيارت" نظام داخلي لولاية تيارت الجزائر في سنة 2017 من شهر افريل إلى جوان

أدوات وطريقة إجراء الدراسة :

قمنا بتحليل لائحة الطعام للوجبات الغذائية (فطور.غداء.عشاء) لمدة أسبوع وذلك باستعمال طريقة وزن المواد الغذائية

للوجبة باستعمال ميزان قدرته من 5 غ – 30 كغ .

وذلك باستغلال المعلومات لحساب قيمة الطاقة للعناصر الغذائية الكبرى :

1 غ بروتين = 4 كيلو كالوري

1 غ غلوسيدات = 4 كيلو كالوري

1 غ دهون = 9 كيلو كالوري

كما قمنا بتحليل وحساب وزن العناصر الغذائية الكبرى للمواد الحيوانية والنباتية وحساب نسبتها مقارنة بالوزن الكلي للعناصر الغذائية وذلك باستعمال جدول تركيب الأغذية (100 غ) (BERNARD2000) و جدول القيمة الغذائية الموصى بها (cnrs/cnera1992)

أما حساب قيمة الطاقة المصروفة من النشاط البدني للمتدربين فقد قمنا بقياس الطول باستعمال جهاز " استوديو متر " و الوزن باستعمال ميزان طبي مع تحديد السن و الجنس وعدد مرات ممارسة الرياضة في الأسبوع .

واستنادا على هذه البيانات تم حساب الطاقة المصروفة القاعدية في اليوم باستعمال معادلة (Mifflin-St. Jeor)

mb الطاقة المصروفة القاعدية ذكور = (10 x الوزن كغ) + (6,25 x الطول سم) - (5 x السن) + 5

إناث = (10 x الوزن كغ) + (6,25 x الطول سم) - (5 x السن) - 161

ومنه يتم حساب الطاقة المصروفة حسب النشاط البدني :

-إذا كنت لا تمارس الرياضة : 1.2 × mb

-إذا كنت تمارس نشاط خفيف (3 حصص خفيفة) : 1.375 × mb

-إذا كنت تمارس نشاط متوسط (3 حصص إلى 5 حصص في الأسبوع) : 1.55 × mb

-إذا كنت نشيط جدا (شدة عالية 6 إلى 7 حصص) : 1.725 × mb

-إذا كنت نشيط جدا (شدة عالية أو رياضي النخبة) : 1.9 × mb

الطرق الإحصائية: استخدمنا برنامج "spss" لحساب المتوسط الحسابي – الانحراف المعياري – القيمة القصوى والأدنى معامل ارتباط بيرسون كما استعملنا برنامج Excel لتحديد النسب المئوية الغذائية الموزعة في الوجبة.

2- عرض النتائج وتفسيرها

الجدول 1: يمثل مساهمة العناصر الغذائية الكبرى (البروتين ، الكربوهيدرات ، الدهون) في الطاقة المستهلكة لوجبة "فطور الصباح"

الأيام	قيمة الطاقة المستهلكة (kcal)	البروتين		الدهون		الكربوهيدرات	
		غ	%	غ	%	غ	%
الأحد	61.03	2.23	14.65	2.30	33.99	7.83	51.34
الاثنين	237.79	8.64	14.53	3.37	12.78	43.20	72.68
الثلاثاء	61.03	2.23	14.65	2.30	33.99	7.83	51.34
الأربعاء	237.79	8.64	14.53	3.37	12.78	43.20	72.68
الخميس	237.79	8.64	14.53	3.37	12.78	43.20	72.68
المتوسط الحسابي	167.09	6.07	14.58	2.94	21.26	29.05	64.14
الانحراف المعياري	96.81	3.50	0.06	0.58	11.62	3.50	11.68
القيمة القصوى	237.79	8.64	14.65	3.37	33.99	43.20	72.68
القيمة الأدنى	61.03	2.23	14.53	2.30	12.78	7.83	51.34

جدول 02 : يمثل مساهمة العناصر الغذائية الكبرى (البروتين ، الكربوهيدرات ، الدهون) في الطاقة المستهلكة لوجبة "الغذاء"

الأيام	قيمة الطاقة المستهلكة (kcal)	البروتين		الدهون		الكربوهيدرات	
		غ	%	غ	%	غ	%
الأحد	548.67	12.23	15.48	10.92	17.91	91.35	66.61
الاثنين	632.40	22.92	14.50	12.22	17.40	107.66	68.09
الثلاثاء	610.73	32.28	20.76	12.97	19.11	91.48	59.91
الأربعاء	667.65	21.28	16.94	12.07	16.27	111.45	66.77
الخميس	624.39	21.75	13.93	11.28	16.25	108.95	69.80
المتوسط الحسابي	616.77	25.24	16.32	11.89	17.39	102.18	66.24
الانحراف المعياري	43.48	4.20	2.73	0.81	1.20	9.91	3.75

69.80	111.45	17.91	12.97	20.76	32.28	667.65	القيمة القصوى
59.91	9135	16.25	10.92	13.93	12.23	548.67	القيمة الأدنى

جدول 03: يمثل مساهمة العناصر الغذائية الكبرى (البروتين ، الكربوهيدرات ، الدهون) في الطاقة المستهلكة لوجبة "العشاء"

الأيام	قيمة الطاقة المستهلكة (kcal)	البروتين		الدهون		الكربوهيدرات	
		%	غ	%	غ	%	غ
الأحد	307.03	15.55	20.26	8.75	25.66	41.5	54.06
الاثنين	374.58	19.68	21.01	10.53	25.30	50.26	53.67
الثلاثاء	363.22	11.60	12.78	8.81	21.84	59.36	65.36
الأربعاء	400.53	23.22	23.16	8.59	19.28	57.68	57.54
الخميس	404.53	19.45	19.32	9.74	21.67	59.67	59.00
المتوسط الحسابي	370.07	17.92	19.31	9.28	22.75	53.69	57.93
الانحراف المعياري	39.32	4.45	4.73	0.82	2.69	7.81	4.73
القيمة القصوى	404.53	23.22	23.22	10.53	25.66	59.67	65.36
القيمة الأدنى	307.03	11.60	12.78	8.59	19.28	41.5	54.06

1 - قيمة البروتين في الوجبات الغذائية الثلاث :

تبين لنا من نتائج أن قيمة وزن البروتين الكلي للوجبات الغذائية الثلاث (فطور -غذاء-عشاء) 49,25 غ وهي قيمة بعيدة عن القيمة الموصى بها لدى المرحلة العمرية 10-13 سنة ذكور و إناث من مركز (cnrs/cnera1992) والمتمثلة في 66 غ للذكور و 58 غ للإناث ، كما نلاحظ من خلال الجدول رقم (04) ان تنوع نسبة البروتين الحيواني والنباتي لا يتوافق مع المعايير الموصى بها حيث بلغت نسبة البروتين النباتي 72.24% أما بالنسبة للبروتين الحيواني فقدرت ب 27.75%

بينما القيمة الموصى بها فهي 50% بروتين حيواني و 50% بروتين نباتي ويرجع سبب عدم التوافق قيمة البروتين المقدم في الوجبات الغذائية في اليوم داخل المدرسة مع المعايير الموصى بها إلى عدم وجود أخصائين ذات كفاءة في تخطيط لقيمة الوجبات الغذائية الموزعة و ملائمتها لهذه المرحلة العمرية مع العلم ان الجزائر ليست مصنفة ضمن الدول التي تعاني من سوء التغذية حسب منظمة الأغذية و الزراعة التابعة للأمم المتحدة " فاو " (Steven p481 2003 M. Sheffrin)

كما يرجع ارتفاع نسبة البروتين النباتي مقارنة بالبروتين الحيواني إلى غياب المصادر الغذائية الحيوانية كالحوم الحمراء و السمك و هذا ما يفسران نقص المصادر الغذائية لها دور في البعد عن نسبة البروتين الموصى بها لان المصادر الحيوانية تحتوي على نسبة أكبر من البروتين مقارنة بالمصادر النباتية (fosto, gean and al 2005p189)

وعليه فان نقص قيمة البروتين قد يؤدي إلى بعض المشاكل في التأخر النمو لهذه المرحلة حيث تؤكد الدراسات أن البروتين دور كبير في النمو وتكوين الهرمونات والأنزيمات (kessous2002p193)

كما يعتبر البروتين عنصرا هام في اعطاء الجسم الطاقة فلماذا فهو يحتاجه الرياضي وغير الرياضي لمصروفه الطاقوي القاعدي "hb" (jocotot et compillo 2003p78)

2- قيمة الدهون في الوجبات الغذائية الثلاث :

من نتائج الجدول تبين لنا أن قيمة الدهون الكلية في الوجبات الغذائية الثلاث (فطور-غذاء-عشاء) بلغت 24.11 وهي لا تتوافق مع المعايير الموصى بها من مركز (cnrs/cnera1992) والتي تمثل 73غ للذكور و65غ للإناث ويرجع هذا أيضا إن المصادر الغذائية الموزعة داخل المطعم المدرسي هي مصدر نباتي أكثر منه حيواني حيث أكدت البحوث العلمية أن نسبة الدهون الموجودة في المصادر الغذائية الحيوانية أكبر من المصادر الغذائية النباتية (labarthe 1999 p117)(lairon 2001p 153, 164)

وقد أكدت الدراسات أن المصادر الغذائية النباتية تكون منخفضة في الأحماض الدهنية (اوميغا 3) (fosto,gean and al 2005p189)

كما ان المصادر الغذائية الحيوانية كالأسمك التي تحتوي على الأحماض الدهنية (اوميغا 3) لها دور في علاج الاكتئاب والوسواس القهري لها فائدة في الاستقرار النفسي (la kanse , vieira 2008p 7)

كما تعتبر الدهون مصدرا هام للطاقة للرياضيين حيث 1غ = 9كيلو كالوري (labarthe 1999 p117)

3- قيمة الكربوهيدرات في الوجبات الغذائية الثلاث :

يظهر من خلال نتائج الجدول (05) ان قيمة الكربوهيدرات الكلي للوجبات الغذائية الثلاث تقدر ب190.87 غ وهي قيمة بعيدة كل البعد عن القيمة الموصى بها من الكربوهيدرات في اليوم لهذه المرحلة لسن 10-13 سنة والتي تمثل 273.75غ ذكور و243غ إناث .

كما نلاحظ ان نسبة الكربوهيدرات في كل وجبة من الطاقة الحريية في حدود الموصى بها 50 – 55 بينما تراوحت في كل وجبة بين 60 – 65 و نرجع هذه النتائج إلى سوء التخطيط في التحضير الوجبات الغذائية داخل مطعم المدرسة .

وعليه فان هذه المرحلة العمرية من أكثر المراحل العمرية نشاطا "من خلال اللعب " لدى فهم يحرقون الكثير من الطاقة سواء كانوا رياضيين أو غير رياضيين و بذلك فان أفضل وأسرع مصدر للطاقة في الاستهلاك هي الكربوهيدرات وهذا ما أكده الباحثين أن الكربوهيدرات هي العنصر الطاقوي الأكثر استهلاكا واستعمالا في العضلة ، كما أكدوا أن الكربوهيدرات تعمل على تأخير التعب عند الرياضيين لهذا ينصح بزيادة استهلاكها عند الرياضيين (xavier bigrad et al 2007p25)

قيمة الطاقة المستهلكة وعلاقتها بقيمة الطاقة المصروفة والطاقة الموصى بها :

جدول(06) يمثل مقارنة قيمة الطاقة المستهلكة وقيمة الطاقة المصروفة وقيمة الطاقة الموصى بها من مركز (cns1992)

السن	الطاقة المستهلكة (kcal)	الطاقة المصروفة (kcal)	معامل الارتباط بيرسون	الطاقة الموصى بها من (kcal) cns1992
ذكور (10-13 سنة)	1153.93	1647.42	0.09	2190
إناث (10-13 سنة)	1153.93	1348.87	0.39	1950

لقد أظهرت نتائج الجدول (06) أن قيمة الطاقة المستهلكة في اليوم بلغت 1153.93 كيلو كالوري للذكور والإناث أما الطاقة المصروفة من النشاط البدني فقد بلغت بالنسبة للذكور 1647.42 كيلو كالوري أما بالنسبة للإناث فبلغت 1348.87 كيلو كالوري كما أظهرت نتائج معامل الارتباط بيرسون الذي قدر 0.09 بالنسبة للذكور كما قدر معامل بيرسون بالنسبة للإناث 0.39 بين قيمة الطاقة المستهلكة وقيمة الطاقة المصروفة من خلال النشاط البدني الخفيف الممارس داخل المدرسة وهو ارتباط ضعيف لكل من الجنسين ، وقد أظهرت النتائج أيضا أن قيمة الطاقة المستهلكة بعيدة كل البعد عن قيمة الطاقة الموصى بها لهذه المرحلة العمرية .

ومنه نستنتج أن هناك سوء التغذية لدى أطفال المدرسة 10-13 سنة حيث أكد المختصين في التغذية أن مصطلح "سوء التغذية" يطلق على عنصر الزيادة أو النقصان في الوجبة الغذائية ، وكما ذكرنا سابقا أن السبب ليس اقتصادي إنما هو سوء التخطيط في التحضير لوجبات غذائية تتوافق مع المعايير الموصى بها لهذه المرحلة العمرية و عليه فقد يؤدي سوء التغذية عند هذا السن على التأثير في مسار التعلم الحركي بصفة خاصة وفي تعلم المواد الدراسية بصفة عامة فقد أثبتت الدراسات أن التعلم الجيد يرتبط بالوجبة الغذائية المتوازنة وأن لها تأثيرات على قدرات التعلم وسعة الذاكرة.

3- الاستنتاجات:

*عدم توافق كمية وتنوع البروتين (حيواني – نباتي) في الوجبات الموزعة داخل مطعم المدرسة مع المعايير الموصى بها من مركز (cns/cnerna1992)

*عدم توافق كمية وتنوع الدهون الحيوانية والنباتية في الوجبات الغذائية الموزعة داخل مطعم المدرسة مع المعايير الموصى بها من مركز (cns/cnerna1992)

*عدم توافق كمية الكربوهيدرات في الوجبات الموزعة داخل مطعم المدرسة مع المعايير الموصى بها من مركز (cns/cnerna1992) .

*عدم التوازن في الطاقة المصروفة والمستهلكة لدى المتدرسين (ذكور – إناث) .

*عدم توافق الطاقة المستهلكة مع المعايير الموصى بها من مركز (cns/cnerna1992) (ذكور – إناث).

الاقتراحات:

- * إجراء دراسات مماثلة في باقي الوطن لتحقيق توازن غذائي أفضل للأطفال داخل المدارس النظام الداخلي.
- * مراعاة خصائص كل فئة عمرية من خلال الوجبات الغذائية المقدمة لهم لدى المطاعم المدرسية.
- * ضرورة توفر أخصائي التغذية لتقديم البرامج الغذائية المناسبة للوجبة اليومية المقدمة وذلك حسب النشاط البدني الممارس في اليوم
- * إنشاء المطاعم ذات المقاييس عالمية لتلبية الحاجيات الغذائية اللازمة الموصى بها من مركز (cnrs/cnera1992) (ذكور – إناث).
- * نشر ثقافة التغذية الصحية السليمة من خلال إعداد برامج توعوية للأطفال و مختلف الفئات السنية من طرف المختصين والأساتذة الباحثين لوقايتهم من سوء التغذية .

4- قائمة المصادر والمراجع المعتمدة في الدراسة.

- 1) الهزاع، هزاع محمد: النشاط البدني وعلاقته بصحة الناشئة في مجتمعات خليجية المجلة العربية للغذاء والتغذية). (22-47)، العدد 8 (2003). للدراسة.
- 2) عبد الرحمن مصيقر (1987): التغذية المدرسية في البحرين، وزارة الصحة، البحرين.
- 3) يوسف لازم كماش (2011): التغذية والنشاط الرياضي , دار دجلة للنشر, العراق .
- 4) Jere R. Behrman (1996). "The impact of health and nutrition on education". World Bank Research Observer 11 (1): 23–37.
- 5) Melchior, J. C. 2001. Undernutrition and Malnutrition in Clinical Nutrition treaty Ladulte, Paris: Flammarion Médecine-Sciences, 381-91.
- 6) Mifflin Company. 2005. New Dictionary of Cultural Literacy. The American Heritage, Third Edition, 672..
- 7) Steven, M. S. 2003. Economics: Principles in Action. Upper Saddle River, New Jersey: Pearson Prentice Hall, 481
- 8) Kessos, C. 2002. Structural Biochemistry. Paris, France: MASSON, 193. (in French).
- 9) Jacotot, B., and Capillo, B. 2003. Human Nutrition. Paris, France: Ed Elsevier MASSON, 311. (in French)
- 10) JOURNAL OFFICIEL DE LA REPUBLIQUE ALGERIENNE N° 59 12 octobre 2008
- 11) Labarthe, M. C. 1999. Practical Nutrition. France: Ed LAMMARRE, 117.
- 12) Fotso, J. and Barthelemy, K. 2005. "Measuring Socio-economic Status in Health Research in Developing Countries: Should We Be Focusing on Households, Communities, or Both?" Social Indicators Research 72: 189-237.
- 13) Thomas K, Morris P, Stevenson E, Improved endurance capacity following chocolate milk consumption compared with 2 commercially available sport drinks, Appl Physiol Nutr Metab, 34(1):78-82 (2009)