

Scientific Paper

Examining the Changes in Food Consumption Patterns of Iranian Households from 1960s until Now

Gh. Forouhesh Tehrani¹, Sh. Soltani²

Received: 28 July, 2023 Accepted: 16 October, 2024

Introduction: Food security in the society roots in the food security of households. Understanding the household food consumption pattern is a prerequisite for proper planning and policy making to achieve food security. Food consumption pattern changes over a specific period makes it possible to compare the current and past situations of the same country.

Material and Methods: In this study, changes in the pattern of Iranian households' food consumption were investigated based on the data of Statistical Center of Iran (SCI) from 1960s to the present time.

Results and Discussions: The results of this comparison showed that during this period, the per capita consumption of most food items, especially bread, sugary items and vegetable oils, was more than the recommended amount in the basket; also, the determining role of the income factor in choosing the type and amount of food consumption was emphasized. Another study result indicated the high similarity of food consumption patterns in urban and rural areas.

Conclusion and Suggestions: Per capita consumption of all types of meat, including red meat, has been decreasing in both urban and rural areas during the studied period, which is a sign of danger to food security of Iranian households. The main suggestion of this research is for government to increase people's awareness while improving the welfare and economic status of the society.

-
1. Instructor, Agricultural Planning, Economics and Rural Development Research Institute (APERDRI), Tehran, Iran.
 2. Corresponding Author and Assistant Professor, Agricultural Planning, Economics and Rural Development Research Institute (APERDRI), Tehran, Iran (sh.soltani@agri-peri.ac.ir).

DOI: 10.30490/etr.2024.363056.1004

Keywords: *Food Security, Food Consumption Pattern, Household, Urban and Rural Areas.*

JEL Classification: Q18, R21, Q11

اقتصاد کشاورزی و روستایی

سال ۲، شماره ۳، تابستان ۱۴۰۳

مقاله علمی

بررسی تغییرات الگوی مصرف مواد غذایی خانوارهای ایرانی از دهه ۱۳۴۰ تا کنون

غلامرضا فروهش تهرانی^۱، شهره سلطانی^۲

تاریخ دریافت: ۱۴۰۲/۰۵/۰۷ تاریخ پذیرش: ۱۴۰۳/۰۷/۲۵

چکیده

امنیت غذایی هر کشور ریشه در امنیت تغذیه کلیه خانوارهای آن کشور دارد. در همین راستا، شناخت الگوی مصرف مواد غذایی خانوار یکی از الزامات سیاست‌گذاری و برنامه‌ریزی مناسب برای دستیابی به امنیت غذایی است. با بررسی تغییرات الگوی غذایی خانوار در طول زمان، می‌توان وضعیت حال حاضر را با گذشته مقایسه و با برنامه‌ریزی مناسب، در راستای بهبود شرایط گام برداشت. با این رویکرد، در مطالعه حاضر، با تحلیل ثانویه داده‌های «طرح آمارگیری از هزینه و درآمد خانوار شهری و روستایی» مرکز آمار ایران، به بررسی الگوی مصرف مواد غذایی خانوارهای ایرانی طی سال‌های ۱۳۶۱-۱۴۰۱ و مقایسه آن با سید مطلوب غذایی پرداخته شد. نتایج مطالعه نشان داد که در طول دوره مورد بررسی، سرانه مصرف اغلب مواد خوراکی به‌ویژه نان، مواد قندی و روغن‌های گیاهی در ایران بیش از مقدار توصیه‌شده در سید مطلوب بوده و عامل درآمد در انتخاب نوع و مقدار مصرف مواد خوراکی نقش تعیین‌کننده داشته است. افزون بر این، بر اساس نتایج الگوی مصرف مواد غذایی، این الگو در مناطق شهری و روستایی مشابهت زیادی دارد. سرانجام، بر اساس یافته‌های پژوهش

۱- مربی و عضو هیئت علمی مؤسسه پژوهش‌های برنامه‌ریزی، اقتصاد کشاورزی و توسعه روستایی، تهران، ایران.

۲- نویسنده مسئول و عضو هیئت علمی مؤسسه پژوهش‌های برنامه‌ریزی، اقتصاد کشاورزی و توسعه روستایی، تهران، ایران.
(sh.soltani@agri-peri.ac.ir)

DOI: 10.30490/etr.2024.363056.1004

حاضر، در طول دوره مورد بررسی، سرانه مصرف انواع گوشت از جمله گوشت قرمز در مناطق شهری و روستایی سیر کاهنده داشته است؛ و بر اساس نتایج پژوهش نیز با بهبود وضعیت رفاهی و اقتصادی و افزایش آگاهی مردم، می‌توان الگوی مصرف مواد غذایی خانوارهای ایرانی را اصلاح و به سبب مطلوب نزدیک کرد.

کلیدواژه‌ها: امنیت غذایی، الگوی مصرف مواد غذایی، خانوار، مناطق شهری و روستایی.

طبقه‌بندی JEL : Q18, R21, Q11

مقدمه

غذا یکی از نیازهای انسان است که گاه از جمله نیازهای اساسی و گاه به‌عنوان یک «نیاز اولیه» از آن یاد می‌شود. از نظر آبراهام مازلو، ارضای نیاز به غذا از جمله شرط‌های اصلی تداوم بقای گروه‌های انسانی است (Soltani et al., 2016). در شرایط کنونی، به‌ویژه به‌دلیل «نقش نوع تغذیه در بروز و شیوع بیماری‌ها»، متخصصان بیش از پیش به پژوهش‌های جدی در زمینه «الگوی غذا و تغذیه» می‌پردازند و مرور مقالات و نشریه‌های مرتبط حکایت از اهمیت «آموزش عمومی» در افزایش کیفیت تغذیه عمومی و در نهایت، ارتقای سطح سلامت و بهداشت عمومی دارد. علاوه بر آن، یکی از اهداف اصلی این متخصصان تعیین استانداردهای تغذیه سالم است و برای این کار، با استفاده از «هرم غذایی»، جایگاه و مقدار مناسب استفاده از هر گروه غذایی را مشخص می‌سازند. مفروضات مشترک مقالات متخصصان تغذیه عبارت‌اند از:

- ۱- «تغذیه صحیح» شرط اصلی «سالم زیستن» است.
- ۲- تغذیه صحیح به مفهوم «رعایت دو اصل تعادل و تنوع در برنامه غذایی روزانه» است. در این تعریف، تعادل به معنی «مصرف مقادیر کافی از مواد ضروری برای حفظ سلامت بدن» و تنوع به معنی «مصرف انواع مختلف مواد غذایی» است.
- ۳- «مواد غذایی» با تفکیک خوراکی‌ها به پنج گروه مشخص می‌شوند. در جدول ۲، گروه‌های پنج‌گانه همراه با مواد تشکیل‌دهنده و نیز خصوصیات و استاندارد مصرف آنها ارائه شده است.
- ۴- در مجموع، مواد غذایی هر گروه دارای ارزش غذایی یکسان است و امکان جایگزینی آنها با یکدیگر وجود دارد (Abdollahi, 2022).

یکی از تلاش‌های مهم در این زمینه انتشار کتاب «سبب غذایی مطلوب برای جامعه ایران» توسط وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی در سال ۱۳۹۲ بوده که در آن، مقدار مطلوب مصرف سبزه قلم ماده خوراکی (به‌عنوان اقلام اصلی)، با توجه به ترجیحات و عادات غذایی مردم و شاخص‌های تغذیه‌ای، تعیین شده است (جدول ۱) و انتظار می‌رود که به‌تدریج، الگوی مصرف مواد غذایی مردم متناسب با آن تغییر کند.

علی‌رغم تصریح تهیه‌کنندگان سبد مطلوب غذایی در خصوص توجه به ترجیحات و عادات غذایی مردم در تهیه و تدوین سبد مطلوب، برخی محققان در همین زمینه نقدهایی را بدان وارد دانسته‌اند. برای نمونه، عبدی و همکاران (Abdi et al., 2015) نشان دادند که میزان مصرف سرانه کالری در ایران بیش از میزان توصیه‌شده روزانه بوده و سرانه مصرف نان و برنج، روغن و قند و شکر نیز بیش از مقادیر توصیه‌شده در سبد غذایی مطلوب است، در حالی که مصرف شیر و لبنیات، تخم مرغ، سبزی و میوه کمتر از مقادیر توصیه‌شده است. از سوی دیگر، با توجه به نتایج پژوهش دفتر مطالعات اقتصادی مرکز پژوهش‌های مجلس شورای اسلامی (IPRC, 2020):

- ۱- در سبد مطلوب، میزان کالری دریافتی مناسب با سه دهک بالای درآمدی است و کالری دریافتی دهک‌های پایین بسیار کمتر است.
- ۲- در تدوین سبد مطلوب، به تفاوت‌های منطقه‌ای در زمینه میزان کالری دریافتی و همچنین، ترکیب سبد غذایی خانوار توجه کافی نشده است.

جدول ۱- سبد مطلوب سرانه پیشنهادی و انرژی و مواد مغذی حاصل از آن در ایران، سال ۱۳۹۱

غذا	سرانه مصرف (گرم در روز)	انرژی (کیلوکالری)	پروتئین (گرم)	ویتامین A (میکروگرم RE)	زینک (میلی‌گرم)	ریبوفلاوین (میلی‌گرم)	آهن (میلی‌گرم)	کلسیم (میلی‌گرم)
نان	۳۱۰	۸۷۹	۳۷/۶	۰/۱۷	۰/۱۳	۰/۱۳	۶/۶	۱۶۰/۳
برنج	۹۵	۳۳۹	۶/۶	۰/۰۰۰۹	۰/۰۳	۰/۰۳	۰/۸	۷/۲
ماکارونی	۲۰	۷۲	۲/۵	۰	۰/۰۱	۰/۰۱	۰/۳	۵/۴
حبوبات	۲۶	۹۱	۵/۹	۰/۴۷	۰/۰۶	۰/۰۶	۱/۸	۳۷/۴
سیب زمینی	۷۰	۵۷	۱/۷	۱/۳	۰/۰۲	۰/۰۲	۰/۲۵	۵/۰۴
سبزی‌ها	۳۰۰	۸۵	۴/۳	۵۱۴/۴	۰/۱۸	۰/۱۸	۲/۵	۱۲۴/۳
میوه‌ها	۲۸۰	۱۴۱	۱/۵	۱۱۶/۹	۰/۰۷	۰/۰۷	۱/۵	۶۳/۸
گوشت قرمز	۳۸	۱۰۶	۵/۴	۰/۰۱	۰/۰۶	۰/۰۶	۰/۵	۵/۰۲
گوشت سفید	۶۴	۸۲	۱۱/۵	۴۷/۶	۰/۰۸	۰/۰۸	۰/۶	۷/۷
تخم مرغ	۳۵	۴۵	۳/۷	۵۷/۷	۰/۱	۰/۱	۰/۴	۱۴/۷
لبنیات	۲۵۰	۲۰۷	۱۳/۱	۱۱۱/۱	۰/۵	۰/۵	۰/۳	۳۷۱/۳
روغن نباتی	۳۵	۳۱۵	۰	۰	۰	۰	۰	۰
قند و شکر	۴۰	۱۵۵	۰	۰	۰/۰۰۲	۰/۰۰۲	۰/۰۷	۱/۶
جمع	۱۵۶۳	۲۵۷۳	۸۳/۹	۸۴۹/۸	۱/۳	۱/۳	۱۵/۷	۸۰۳/۸

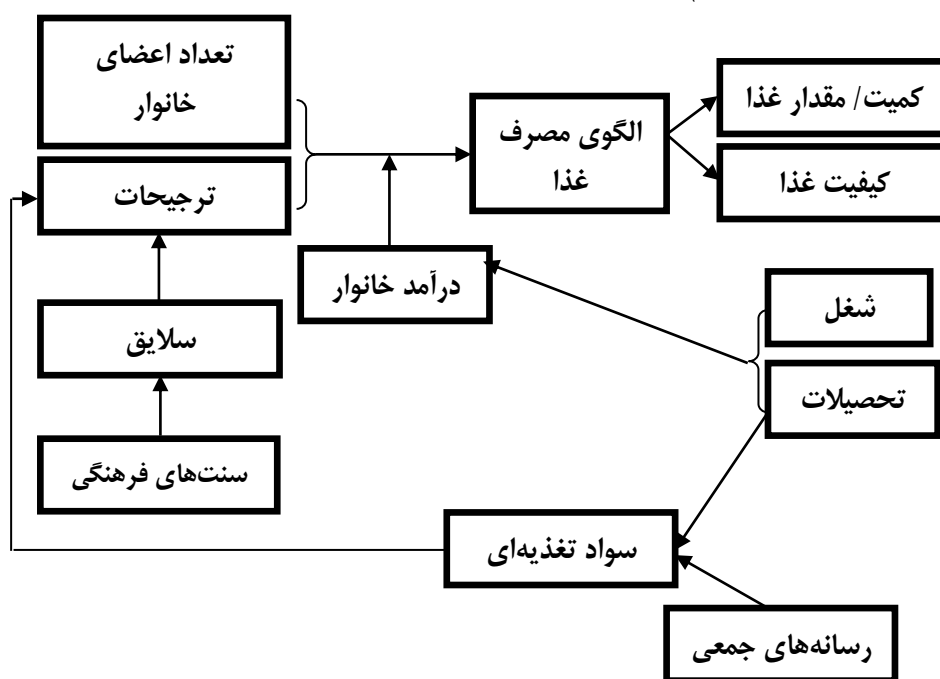
مأخذ: محاسبات تحقیق، بر پایه داده‌های وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی (MOHME, 2013)

از سوی دیگر، در پی برخی رخدادهای جهانی از جمله بروز قحطی در بخش‌هایی از جهان و همچنین، رشد جمعیت و نیاز به تولید غذای بیشتر برای تغذیه آنها، به تدریج «مسئله غذا» به یک موضوع امنیتی در سطح ملی و مناسبات جهانی تبدیل شده و در واکنش بدین موضوع، «تأمین امنیت غذایی» به عنوان یک سیاست ملی و بین‌المللی مطرح شده است؛ به ویژه، با توجه بدین واقعیت که علی‌رغم تولید غذای کافی برای تغذیه، به دلیل مشکلاتی چون توزیع نامناسب و یا الگوی نامناسب مصرف غذا، نزدیک به یک میلیارد انسان همچنان در گرسنگی به سر می‌برند (Sheibani & Karbasi, 2020). امنیت غذایی محصول هم‌افزایی سه مؤلفه «ذخیره کافی^۱»، «دسترسی فیزیکی و اقتصادی^۲» و «سلامت» مواد خوراکی است. با این تأکید که «تولید و تأمین مواد خوراکی» به عنوان شرط لازم و «دسترسی فیزیکی و اقتصادی» و «سالم بودن» مواد غذایی شروط کافی امنیت غذایی محسوب می‌شوند (Thomson & Metz, 1999). در نتیجه، هر بعد از امنیت غذایی ابعاد دیگر را مشروط می‌سازد. برای نمونه، «میزان مصرف» مواد خوراکی به عنوان نشانگر «دسترسی اقتصادی» فرد/خانوار به غذا عاملی برای تحت فشار قرار دادن «تولید» و تطبیق آن با «امکانات و سلايق» مصرف‌کنندگان محسوب می‌شود و در نتیجه، مصرف مواد غذایی، علاوه بر عوامل عینی چون «میزان درآمد» و «میزان دسترسی»، از پدیده‌هایی ذهنی چون «فرهنگ غذایی» و «سواد تغذیه‌ای» و به طور کلی، از فرهنگ جامعه تأثیر می‌پذیرد (IPRC, 2003; Gholizadeh et al., 2017; Jamir & Singh, 2022).

بنابراین، با توجه به مباحث پیش‌گفته، الگوی مصرف غذا را می‌توان این‌گونه تعریف کرد: ترکیب «کمیت و کیفیت» مواد خوراکی تهیه و مصرف‌شده توسط خانوار. بدیهی است که این الگو، در گام نخست، از «تعداد اعضای خانوار» تأثیر می‌پذیرد. برای نمونه، نتایج برخی تحقیقات در زمینه سبب مصرف مواد غذایی خانوارهای ایرانی نشان می‌دهد که خانوارهای پرجمعیت مواد نشاسته‌ای را بیش از پروتئین حیوانی مصرف می‌کنند (Safamanesh et al., 2019; Raghfar et al., 2017). بدیهی است که متغیرهای دیگر تأثیر این عامل را تشدید و یا تضعیف می‌کنند که در میان آنها، نقش «میزان درآمد» درخور اهمیت است. از این‌رو، سبب غذایی خانوارهای با درآمد بالا متنوع‌تر بوده و این عامل، علاوه بر تعدیل اثر «بعد خانوار»، انعطاف‌پذیری خانوار را در برابر نوسان‌های بازار افزایش می‌دهد (Segalen, 2014; Alami Neisi, 2015)؛ اما درآمد، خود تابع متغیرهای دیگر از جمله شغل و سطح تحصیلات

1. availability
2. physical and economic accessibility

بوده و علاوه بر آن، مبین «پایگاه اجتماعی»^۱ افراد در سلسله‌مراتب اجتماعی است (Segalen, 2014; Ritzer, 2014; Rocher, 2012; Hamilton, 2000; Chalabi, 1994). همچنین، گسترش آموزش‌های عمومی و افزایش حوزه نفوذ رسانه‌های جمعی باعث شکل‌گیری و رشد «سواد تغذیه‌ای» جامعه شده که به‌نوبه خود، بر الگوی مصرف مواد غذایی تأثیرگذار است (IPRC, 2003; Gholizadeh et al., 2017).



شکل ۱- عوامل موثر بر الگوی مصرف غذا

از آنجا که نقش و میزان اثرگذاری مجموعه این عوامل از حوصله این نوشتار خارج است، مقاله حاضر بر آن است که با استفاده از اطلاعات موجود، علاوه بر بررسی الگوی غذایی خانوارهای شهری و روستایی در چهار دهه گذشته، میزان انطباق آن با سبد مطلوب غذایی را مشخص سازد و

بدین منظور، نتایج پژوهش با استفاده از سه متغیر «تعداد اعضای خانوار»، «دهک درآمدی» و «محل سکونت در شهر یا روستا» مقایسه خواهد شد.

روش تحقیق

همان‌گونه که گفته شد، هدف پژوهش حاضر بررسی الگوی رژیم غذایی خانوارهای شهری و روستایی طی چهار دهه گذشته بوده و برای این کار، در چارچوب «تحلیل ثانویه اطلاعات^۱»، از منابع و داده‌های رسمی موجود استفاده می‌شود. در این خصوص، یکی از مهمترین منابع بررسی سبد غذایی خانوار «طرح آمارگیری از هزینه و درآمد خانوار شهری و روستایی» مرکز آمار ایران است. اطلاعات این طرح از سال ۱۳۴۲ تاکنون همراه با تغییراتی جمع‌آوری شده و در سال‌های اخیر، داده‌های خام آن (از سال ۱۳۶۳ به بعد) در اختیار پژوهشگران قرار گرفته است. روش جمع‌آوری اطلاعات طرح، مراجعه حضوری به خانوار نمونه، مصاحبه و تکمیل پرسشنامه‌ای ویژه بازه زمانی ۱۳۹۰ تاکنون بوده، که فصول آن عبارت‌اند از:

- فهرست‌برداری از خانوارها (فهرست‌برداری، انتخاب خانوار نمونه و انتخاب خانوار جایگزین)
- خصوصیات اجتماعی اعضای خانوار (سن، جنس، سواد، وضعیت شغلی، وضعیت تأهل)
- مشخصات محل سکونت (مالکیت، مساحت، امکانات و لوازم زندگی)
- هزینه‌های خوراکی و غیرخوراکی خانوار (کلیه هزینه‌های خوراکی و غیرخوراکی)
- درآمد خانوار

در مجموع، از طریق این پرسشنامه اطلاعات ۱۲۰۳ قلم (متغیر) واحد اطلاعاتی جمع‌آوری می‌شود که از این تعداد، ۲۲۳ مورد مربوط به هزینه‌های خوراکی است. جدول ۲ طبقه‌بندی اقلام خوراکی را نشان می‌دهد.

بررسی تغییرات الگوی مصرف.....

جدول ۲- طبقه‌بندی خوراکی‌ها

گروه	طبقه	اقلام
غلات	انواع برنج داخلی	برنج صدری، دم‌سیاه، طارم، بی‌نام
	انواع برنج خارجی	درجه یک و دو
	سایر غلات	گندم، بلغور، ترخینه و جوانه انواع غلات، ذرت جو
	انواع نان	نان تافتون، لواش، سنگک، بربری، ماشینی، فانتزی
	آرد، رشته و فرآورده‌های آن	آرد گندم، آرد برنج، آرد جو، نخودچی، نشاسته، ماکارونی، رشته آشی و پلوپی، خمیر نان
	بیسکویت و کیک	ویفر، کیک ساده
گوشت	گوشت دام	گوسفند، بره، بز، بزغاله، گاو و گوساله
	گوشت پرندگان	مرغ، خروس و جوجه (ماشینی / غیر ماشینی) و دیگر پرندگان
	گوشت‌های آماده برای طبخ	همبرگر، کباب لقمه، کتلت و استیک، جوجه کباب و شنیسل آماده برای طبخ و ...
	ماهی، میگو و فرآورده‌های آن	ماهی تازه شمال و جنوب، ماهی یخ‌زده شمال و جنوب و دیگر فرآورده‌های دریایی
لبنیات (به‌جز کره) و تخم پرندگان	شیر	شیر پاستوریزه و معمولی
	فرآورده‌های شیر (به‌جز کره)	ماست، پنیر و دیگر فرآورده‌های شیر
روغن‌ها، چربی و کره	تخم پرندگان	تخم مرغ ماشینی و تخم دیگر پرندگان
	روغن‌های حیوانی	روغن کرمانشاهی، دنبه و بیه
میوه‌ها و خشکبار	انواع کره	انواع کره پاستوریزه و غیرپاستوریزه، انواع کره غیرحیوانی
	روغن‌های نباتی	روغن نباتی جامد، روغن نباتی مایع، روغن زیتون
	میوه‌های درختی	سیب، گلابی، پرتقال و دیگر میوه‌های درختی
	میوه‌های جالیزی	خریزه، هندوانه، طالبی
سبزی‌های برگی	خشکبار	انواع برگه، انواع کشمش، خرما، خشک، فندق، پسته و دیگر خشکبار
	سبزی‌های برگی	کاهو، انواع کلم، انواع سبزی، اسفناج و قارچ
	سبزی‌های بوته‌ای	خیار، کدو، بادمجان و ...
سبزی، صیفی و حبوبات	سبزی‌های ریشه‌ای	سیب زمینی، پیاز، سیر خشک و تازه، انواع هویج، چغندر، سلغم، انواع ترب و ...
	سایر انواع سبزی تازه	زیتون تازه، ذرت شیرین
مواد قندی	سبزی‌های آماده و بسته‌بندی‌شده	انواع سبزی خشک، بسته بندی و یا کنسرو شده (نخود سبز، لوبیا سبز، ذرت) و ...
	حبوبات	نخود، لپه، لوبیا (چیتی، و غیره) سویا، عدس، ماش و ...
	قند و شکر	قند حبه، کلوخه ای و ...
ادویه‌ها، چاشنی‌ها و سایر ترکیب‌های خوراکی	مرباها و شیرینی‌ها	انواع عسل، شیره و ...
	انواع ادویه	نمک، فلفل، زردچوبه، زعفران و ...
نوشیدنی‌ها	چاشنی‌ها و سایر ترکیبات خوراکی	رب گوجه‌فرنگی، انواع سس گوجه‌فرنگی، آب لیمو، انواع سس مایونز، سرکه، آبنوره، ترشی، و ...
	چای، قهوه و کاکائو (خشک)	انواع چای داخلی، انواع چای خارجی و ...
	انواع نوشابه‌ها	دوغ، ماء‌الشعیر و ...

مأخذ: یافته‌های پژوهش؛ بر پایه پرسشنامه طرح هزینه و درآمد خانوار شهری و روستایی

نکته مهمی که در پی توضیحات بالا مشخص می‌شود، آن است که با استفاده از اطلاعات طرح هزینه و درآمد خانوار شهری و روستایی، کمیت و مقدار غذای مصرف‌شده به‌راحتی قابل محاسبه و برآورد است. در عین حال، کیفیت غذا که بر اساس تعریف، بعد دوم «الگوی غذایی» را تشکیل می‌دهد، نیازمند محاسبه اضافه و تبدیل داده‌ها بر اساس مقیاس تعریف‌شده توسط متخصصان تغذیه است. برای رفع این مشکل، از منابعی چون مجله سلامتی دکتر کرمانی^۱ و جدول کالری انواع غذاها^۲ استفاده شد و تبدیل اطلاعات صورت گرفت. همچنین، با توجه به هدف مطالعه، محاسبات لازم با استفاده از نرم‌افزار SPSS انجام شد و با توجه به ماهیت موضوع، از آزمون میانگین‌ها استفاده شده است. افزون بر این، دو نکته به‌شرح زیر شایان یادآوری است:

۱- از آنجا که تحلیل سبد موجود مصرف غذا مستلزم مقایسه آن با استاندارد ارائه‌شده در سبد مطلوب غذایی (MOHME, 2013) است، نتایج به‌صورت سرانه مصرف در روز و متوسط کالری دریافتی در روز تنظیم شده است.

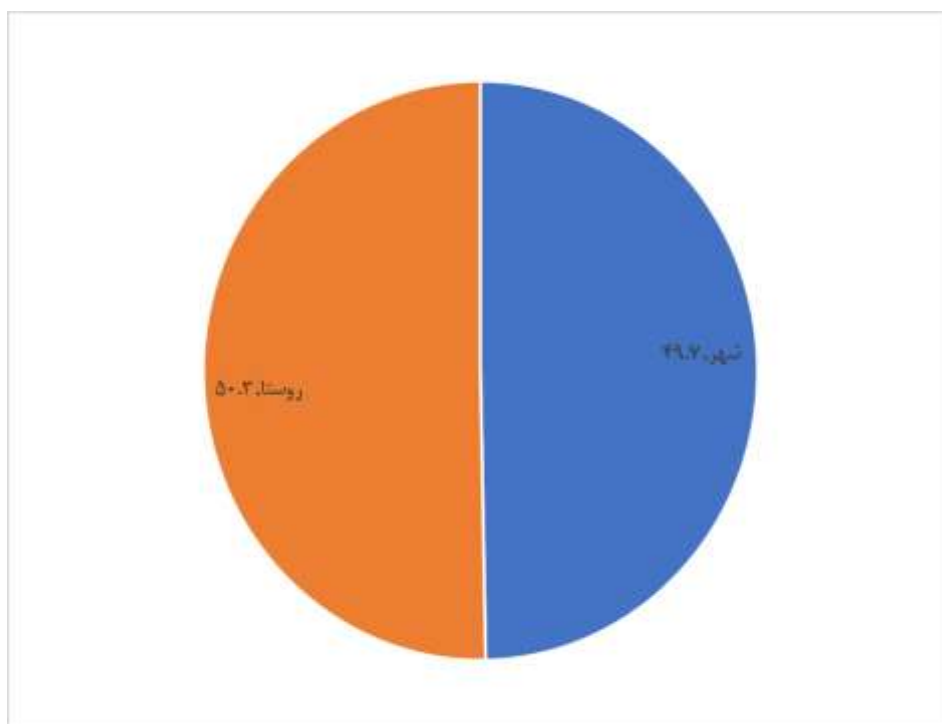
۲- با توجه به آنکه مقایسه اطلاعات طرح قبل از سال ۱۳۶۳ با پس از آن امکان‌پذیر نبوده، این کار به دوره زمانی ۱۳۶۳ تا ۱۴۰۱ محدود شده است. همچنین، به‌دلیل محدودیت فضا و برای رعایت اختصار، از ارائه نتایج به‌تفکیک سال صرف نظر شده و از این‌رو، در جداول، نتایج به‌تفکیک دهه و در نمودارها، متوسط دوره مورد بررسی (۱۴۰۱-۱۳۶۳) گزارش شده است.

نتایج و یافته‌ها

بررسی برخی خصوصیات جامعه نمونه

نمودار ۱ توزیع نسبی خانوارهای نمونه ساکن مناطق شهری و روستایی را در کل دوره مورد بررسی (۱۴۰۱-۱۳۶۳) را نشان می‌دهد. همان‌گونه که ملاحظه می‌شود، به‌طور نسبی، تعداد خانوارها به‌صورت متعادل در بین مناطق شهری و روستایی توزیع شده است.

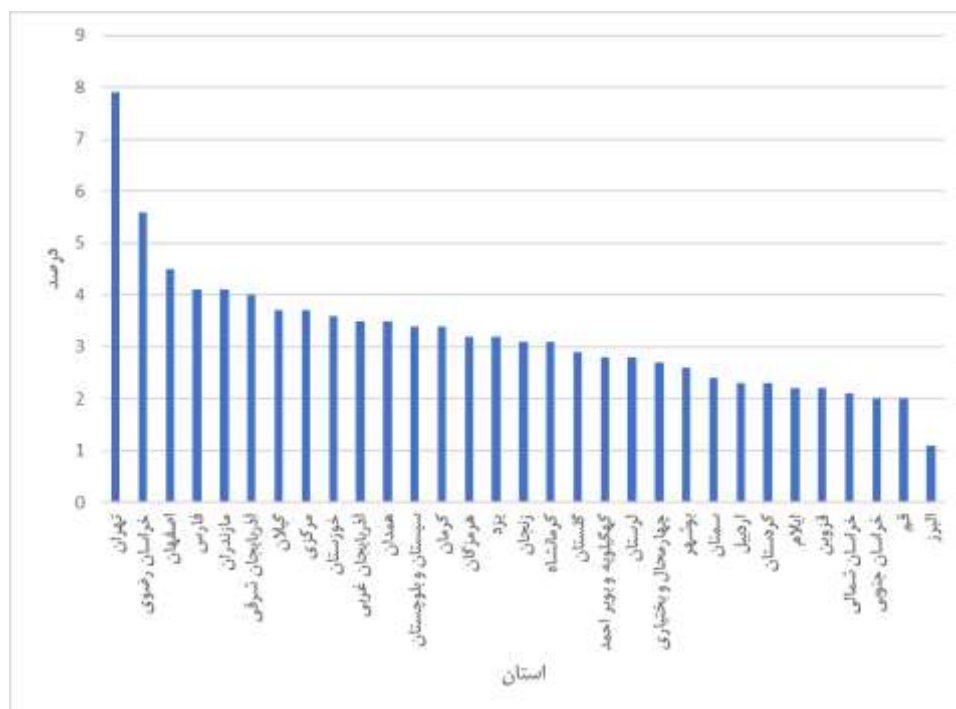
1. <https://kermany.com/food-calorie-table>
2. <https://www.ghafaridiet.com>



مأخذ: محاسبات تحقیق

نمودار ۱- توزیع نسبی تعداد خانوار نمونه طرح از ۱۳۶۳ تا ۱۴۰۱

تفکیک خانوارهای نمونه به استان‌ها نشان می‌دهد که در این مدت، استان تهران و پس از آن، استان‌های خراسان رضوی و اصفهان دارای بیشترین سهم در نمونه بوده‌اند که البته، با توجه به جمعیت ساکن در استان‌های یادشده، قابل پیش‌بینی بود.



مأخذ: محاسبات تحقیق

نمودار ۲ - توزیع نسبی خانوارهای نمونه به تفکیک استان‌های کشور (۱۴۰۱-۱۳۶۳)

در جدول ۳، برخی خصوصیات خانوارهای نمونه و از آن جمله متوسط تعداد اعضای خانوار ارائه شده است. همان‌گونه که ملاحظه می‌شود، در این دوره، تعداد اعضای خانوار از متوسط پنج نفر در سال ۱۳۶۳ به ۳/۳ نفر در سال ۱۴۰۱ کاهش یافته است. در همین ارتباط، متوسط تعداد فرزندان خانوار نیز کاهش محسوس داشته و از متوسط ۳ فرزند در دهه ۱۳۶۰ به یک فرزند در سال ۱۴۰۱ کاهش یافته است. همچنین، تأثیر این کاهش در تعداد افراد در حال تحصیل خانوار مشاهده می‌شود. در مقابل، تعداد اعضای باسواد و متأهل خانوار نوسان کمتری دارد.

جدول ۳- خصوصیات خانوارهای نمونه طرح از ۱۳۶۳ تا ۱۴۰۱ (میانگین)

دهه شصت (۱۳۶۳ تا ۱۳۶۹)	دهه هفتاد (۱۳۷۰ تا ۱۳۷۹)	دهه هشتاد (۱۳۸۰ تا ۱۳۸۹)	دهه نود (۱۳۹۰ تا ۱۳۹۹)	۱۴۰۰	۱۴۰۱	تا ۱۳۶۳ ۱۴۰۱
۵/۴	۵/۱	۳/۹	۳/۵	۳/۴	۳/۳	تعداد اعضای خانوار
۳/۱	۳/۰	۲/۳	۱/۶	۱/۵	۱/۴	تعداد فرزندان
۲/۶	۳/۴	۳/۱	۲/۷	۲/۷	۲/۶	تعداد افراد باسواد
۱/۱	۱/۶	۱/۱	۰/۸	۰/۸	۰/۸	تعداد افراد در حال تحصیل
۱/۴	۱/۴	۱/۳	۱/۰	۰/۹	۰/۹	تعداد افراد شاغل
۱/۸	۲/۰	۱/۹	۱/۸	۱/۷	۱/۷	تعداد افراد متأهل

مأخذ: محاسبات تحقیق

سرانه مصرف مواد خوراکی و میزان کالری دریافتی

همان‌گونه که گفته شد، دو عنصر کمیت و کیفیت هسته اصلی تعریف سید مصرف مواد غذایی را تشکیل می‌دهند که در این میان، کمیت به مقدار مصرف و کیفیت به میزان کالری دریافتی افراد اشاره دارد. در این نوشتار، کمیت بر اساس «سرانه مصرف» به واحد کیلوگرم در سال و کیفیت یا مقدار کالری دریافتی نیز بر اساس «متوسط سرانه کیلوکالری» دریافتی محاسبه شده است.

جدول ۴ متوسط سرانه مصرف مواد خوراکی از دهه ۱۳۶۰ تا سال ۱۴۰۱ را نشان می‌دهد. بار دیگر، یادآوری می‌شود که این جدول با استناد به گزارش سبد مطلوب غذایی وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی تنظیم و نتایج محاسبه متوسط سرانه مصرف سیزده گروه/ قلم غذایی ارائه شده است. همان‌گونه که ملاحظه می‌شود، در این جدول، علاوه بر چهار دهه ۱۳۶۰ تا ۱۳۹۰، متوسط سرانه مصرف سال‌های ۱۴۰۰، ۱۴۰۱ و نیز متوسط سرانه مصرف کل دوره (از ۱۳۶۳ تا ۱۴۰۱) آمده است. نکته دیگر تغییر عنوان برخی اقلام در سبد مطلوب از جمله تغییر عنوان گروه «سبزی» به «سبزی و صیفی» و تفکیک گروه «گوشت سفید» به دو گروه گوشت مرغ و آبزیان است. تغییرات عنوان طبقه سبزی بدین دلیل انجام شد که بخش مهمی از اطلاعات مرکز آمار ایران زیر عنوان سبزی مربوط به صیفی‌ها بوده و همچنین، شناخت جایگاه «گوشت مرغ و آبزیان» در سبد غذایی مردم برای برنامه‌ریزی و اداره بخش تولید پروتئین حیوانی دارای اهمیت است.

در یک نگاه کلی، نتایج جدول حاکی از کاهش سرانه مصرف برخی اقلام در مقابل افزایش سرانه مصرف برخی دیگر از اقلام خوراکی در سال ۱۴۰۱ در مقایسه با دهه‌های قبل به‌ویژه دهه ۱۳۶۰ است. برای نمونه، سرانه مصرف نان، سیب‌زمینی، گوشت مرغ با نوسان کم، نسبت به دهه ۱۳۶۰ افزایش داشته و در مقابل، متوسط سرانه مصرف لبنیات، گوشت قرمز، آبیژان، تخم مرغ و انواع میوه سیر کاهنده داشته است (جدول ۴).

جدول ۴- مقایسه متوسط سرانه مصرف مواد خوراکی با مقدار توصیه‌شده در سبد مطلوب به تفکیک دوره‌های زمانی (گرم در روز)

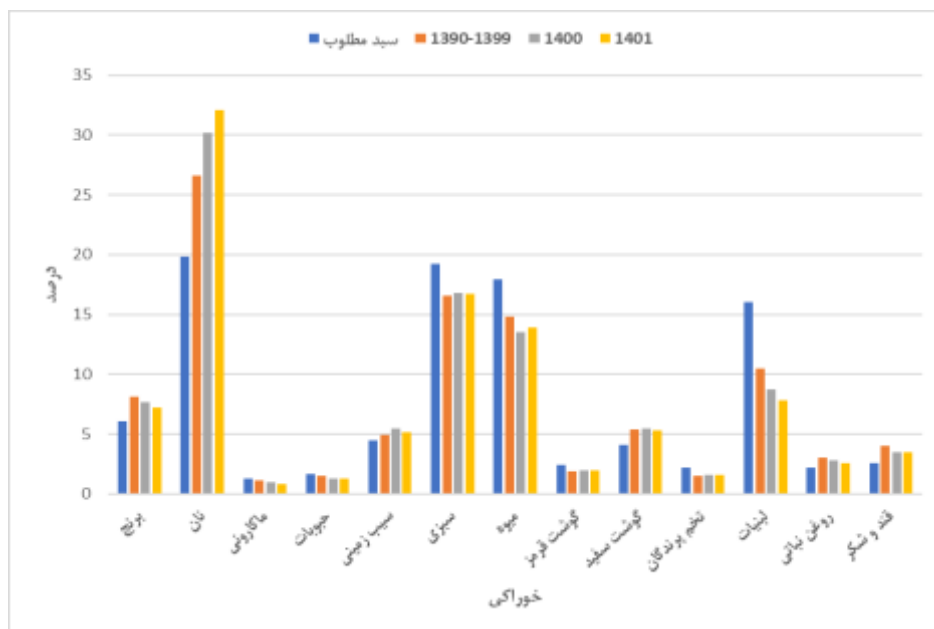
اقلام خوراکی	مقدار توصیه‌شده در سبد مطلوب	۱۳۶۲ تا ۱۳۶۹	۱۳۷۹ تا ۱۳۸۶	۱۳۸۹ تا ۱۳۹۶	۱۳۹۹ تا ۱۴۰۶	۱۴۰۱	متوسط سرانه مصرف (۱۳۶۳ تا ۱۴۰۱)
برنج	۹۵	۸۲	۱۰۶	۱۲۶	۱۰۰	۷۵	۱۰۵
نان	۳۱۰	۳۱۳	۳۳۶	۳۴۳	۳۲۸	۳۳۴	۳۳۲
ماکارونی	۲۰	۶	۱۲	۱۳	۱۳	۸	۱۲
حبوبات	۲۶	۲۰	۱۹	۲۴	۱۹	۱۴	۲۰
سیب‌زمینی	۷۰	۴۵	۶۲	۷۳	۶۱	۵۹	۶۳
سبزی	۳۰۰	۱۳۱	۱۸۲	۲۳۰	۲۰۵	۱۷۳	۲۰۳
میوه	۲۸۰	۲۴۰	۱۷۲	۱۹۳	۱۸۳	۱۴۴	۱۸۶
گوشت قرمز	۳۸	۵۷	۳۷	۳۵	۲۴	۲۱	۳۳
گوشت سفید	۶۴	۴۶	۳۵	۶۱	۶۷	۵۹	۵۶
تخم مرغ	۳۵	۳۰	۱۸	۱۹	۱۸	۱۷	۱۹
لبنیات	۲۵۰	۱۲۹	۱۴۹	۱۷۷	۱۳۰	۹۳	۱۴۴
روغن نباتی	۳۵	۲۷	۳۴	۴۲	۳۷	۳۰	۳۶
قند و شکر	۴۰	۱۲۳	۶۰	۵۹	۴۹	۳۷	۶۰
سرانه مصرف در روز	۱۵۶۳	۱۲۹۹	۱۲۲۲	۱۳۹۵	۱۲۳۴	۱۰۷۰	۱۲۶۹

مأخذ: محاسبات تحقیق

اگرچه جدول ۴ به اندازه کافی گویاست، اما این سؤال پیش می‌آید که «هر کدام از اقلام توصیه‌شده در سبد غذایی چه سهمی در سبد مصرفی عمومی و جاری دارند؟». برای پاسخ بدین پرسش، در ادامه، نتیجه مقایسه سهم هر قلم در سبد مطلوب و سبد غذایی مردم ارائه می‌شود. از آنجا

بررسی تغییرات الگوی مصرف.....

که هدف این مقایسه شناخت میزان انطباق وضعیت تغذیه در جامعه با سبد مطلوب است، دامنه اطلاعات به دهه ۱۳۹۰ به عنوان نزدیک‌ترین زمان به تهیه سبد مطلوب و سال‌های ۱۴۰۰ و ۱۴۰۱ محدود شده است. هرچند، نتایج این مقایسه مؤید نتایجی است که پیش‌تر، هنگام بررسی جدول ۲ بدان اشاره شد، اما ذکر این نکته لازم به نظر می‌رسد که سهم نان و در حد بسیار کمتری، سهم گوشت سفید، قند و شکر (مواد قندی) و سیب‌زمینی در سبد غذایی مردم در سال‌های ۱۴۰۰ و ۱۴۰۱ بیش از مقدار توصیه‌شده بوده و در مقابل، سهم لبنیات، سبزی و صیفی و میوه‌ها کاهش قابل توجه یافته است (نمودار ۳).



مأخذ: محاسبات تحقیق

نمودار ۳- مقایسه سهم سرانه مصرف اقلام خوراکی در سبد مطلوب با مصرف جاری (گرم در روز)

در ادامه، برای روشن‌تر شدن وضعیت تغذیه طی دوره ۱۳۶۳ تا ۱۴۰۱، سرانه مصرف توصیه‌شده در سبد مطلوب با مصرف سرانه جاری مقایسه شده است (نمودار ۴). همان‌گونه که ملاحظه می‌شود، در این مدت، به‌جز مصرف غلات و روغن نباتی، سرانه مصرف سایر اقلام خوراکی

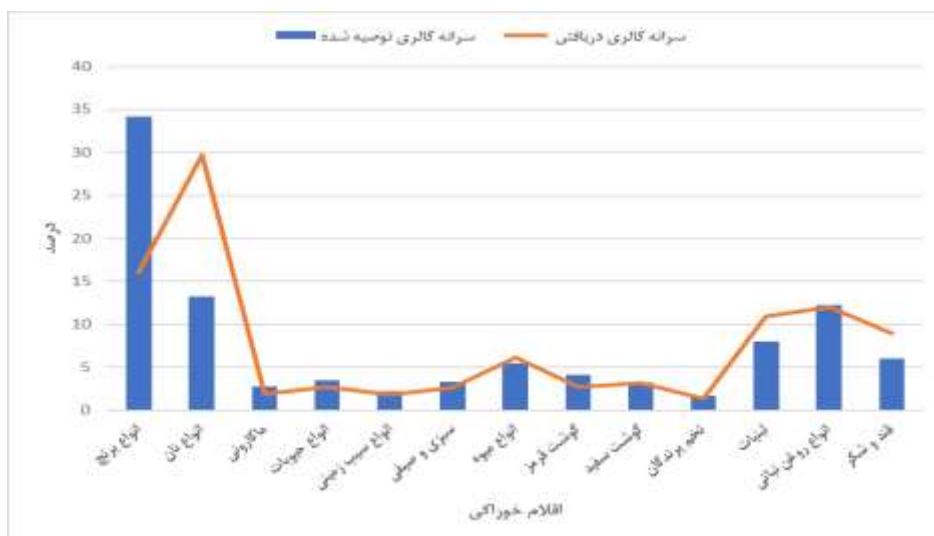
کمتر از مقدار توصیه شده بوده و مشخصه اصلی الگوی غذایی مردم در دوره مورد بررسی مصرف قابل توجه غلات و چربی‌های گیاهی بوده است. در این میان، طی همین مدت، سرانه مصرف انواع سبزی‌ها و گوشت در مقایسه با دیگر اقلام کمتر بوده است.



مأخذ: محاسبات تحقیق

نمودار ۴- مقایسه سرانه مصرف توصیه شده سرانه در سبب مطلوب با میانگین سرانه مصرف، ۱۳۶۳ تا ۱۴۰۱ (درصد)

بنابراین، قابل انتظار است که سهم اقلام خوراکی از نظر تأمین کالری مورد نیاز با آنچه سبب مطلوب غذایی توصیه کرده، تفاوت‌هایی مهم داشته باشد. در نمودار ۵، این تفاوت‌ها نشان داده شده است؛ و همان‌گونه که ملاحظه می‌شود، الگوی مصرف غذای مردم در این مدت به گونه‌ای تنظیم شده است که بیشترین سهم در کالری روزانه دریافتی آنها ناشی از اقلامی مانند نان و سبب، روغن‌های گیاهی و مواد قندی بوده و سهم اقلام مهمی مانند گوشت قرمز، انواع سبزی، صیفی و حبوبات کمتر از مقدار توصیه شده است.



مأخذ: محاسبات تحقیق

نمودار ۵- مقایسه مقدار کالری توصیه شده با میانگین مقدار کالری دریافتی در روز (۱۳۶۳ تا ۱۴۰۱)

پیش‌تر، الگوی مصرف غذا در فاصله سال‌های ۱۳۶۳ تا ۱۴۰۱ به‌طور کلی بررسی شده است؛ و در ادامه، تلاش می‌شود که الگوی یادشده، با توجه به برخی متغیرهای اثرگذار، مورد بررسی قرار گیرد و از آنجا که اولین عامل موثر بر الگوی مصرف غذا «تعداد اعضای خانوار» است، نخست، نقش این عامل مورد توجه قرار می‌گیرد (جدول ۵). مهم‌ترین نکته‌ای که این جدول نشان می‌دهد، کاهش سرانه مصرف کلیه اقلام خوراکی هم‌زمان با افزایش تعداد اعضای خانوار است، بدین معنی که بین تعداد اعضای خانوار و مصرف مواد خوراکی رابطه معکوس وجود دارد. این موضوع حتی در مورد نان هم صادق است (اگرچه با توجه به توضیحات قبل، انتظار می‌رود که نان پرمصرف‌ترین ماده غذایی باشد)، به‌گونه‌ای که در این مدت، سرانه مصرف آن در خانوارهای پرجمعیت کاهش یافته است و در مقایسه با مقدار توصیه شده آن، تنها این گروه سرانه مصرف کمتر در مقایسه با مقدار توصیه شده دارد. اگر این کاهش مصرف در مورد گروه غلات قابل توجیه باشد، اما در مورد اقلامی چون گوشت (قرمز و سفید)، لبنیات و تخم مرغ نگران‌کننده بوده و مبین تأثیر عوامل دیگر از جمله «درآمد» خانوار در این فرآیند است.

جدول ۵- متوسط سرانه مصرف اقلام خوراکی در سال‌های ۱۳۶۳ تا ۱۴۰۱ به تفکیک اعضای خانوار (گرم در روز)

اقلام خوراکی	تعداد اعضای خانوار					
	یک نفر	دو نفر	سه نفر	چهار نفر	پنج نفر	شش نفر و بیشتر
برنج	۱۲۲	۱۳۳	۱۱۲	۹۹	۹۸	۹۰
نان	۴۳۱	۳۸۷	۳۴۱	۳۱۷	۳۱۷	۲۹۴
ماکارونی	۹	۱۳	۱۴	۱۳	۱۲	۱۰
حبوبات	۲۷	۲۶	۲۱	۱۹	۱۸	۱۷
سیبزمینی	۸۶	۷۸	۶۷	۵۹	۵۷	۵۲
سبزی و صیفی	۲۶۵	۲۶۲	۲۲۶	۱۹۸	۱۸۱	۱۵۳
میوه	۲۳۶	۲۵۷	۲۱۰	۱۸۱	۱۶۳	۱۳۵
گوشت قرمز	۳۷	۴۲	۳۴	۳۰	۳۰	۳۰
گوشت سفید	۸۶	۷۸	۶۴	۵۵	۴۸	۳۶
لبنیات	۱۸۲	۱۸۱	۱۵۲	۱۳۴	۱۲۸	۱۲۷
تخم پرندگان	۲۹	۲۴	۲۰	۱۹	۱۷	۱۵
روغن نباتی	۴۸	۴۶	۳۸	۳۴	۳۳	۳۱
قند و شکر	۷۹	۷۰	۵۷	۵۲	۵۶	۶۲
مجموع سرانه مصرف در روز	۱۶۳۷	۱۵۹۷	۱۳۵۶	۱۲۱۰	۱۱۵۸	۱۰۵۲

مأخذ: محاسبات تحقیق

در جدول ۶، سرانه مصرف اقلام خوراکی در دوره ۱۳۶۳ تا ۱۴۰۱ به تفکیک دهک‌های درآمدی و نیز تأثیر (مثبت/ منفی) درآمد بر سرانه مصرف مواد خوراکی ارائه شده است. همان‌گونه که ملاحظه می‌شود، در مورد اغلب اقلام، میزان مصرف از دهک پنجم به بعد افزایش یافته است. در این زمینه، تنها مورد استثنا سرانه مصرف نان است که طی دوره مورد بررسی (۱۳۶۳-۱۴۰۱)، از ثبات نسبی در بین دهک‌های درآمدی برخوردار است. همچنین، سرانه مصرف برنج، گوشت قرمز و گوشت سفید در دهک‌های درآمدی بالاتر افزایش یافته، اما سرانه مصرف برخی اقلام مانند سبزی و صیفی، تخم مرغ و لبنیات حتی در دهک‌های بالای درآمدی کمتر از میزان توصیه شده است.

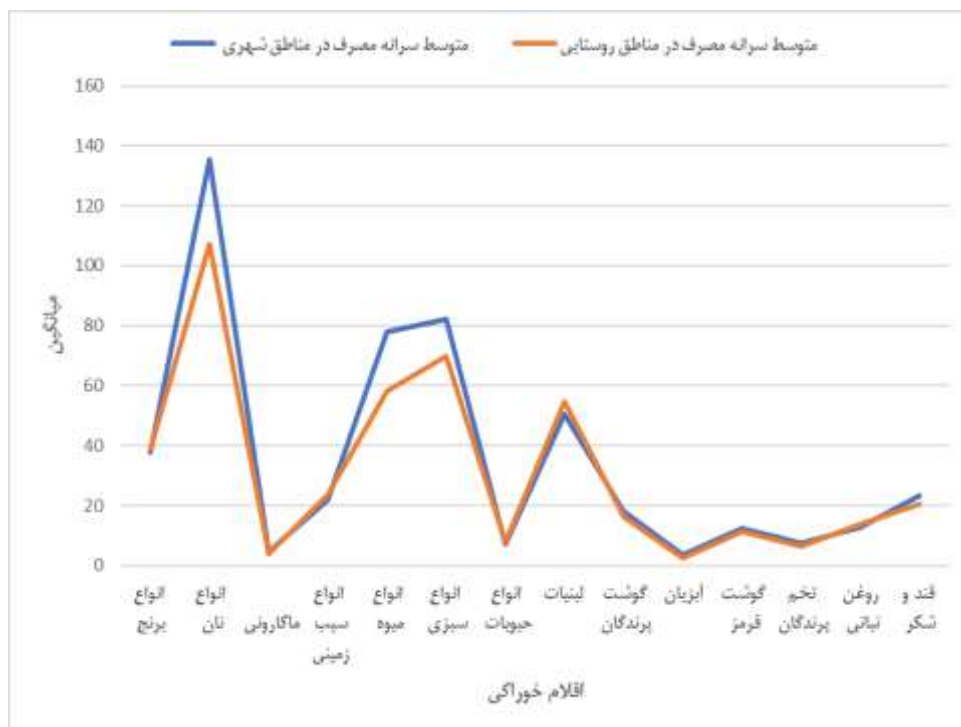
جدول ۶- مقایسه سرانه مصرف اقلام خوراکی سبد مطلوب با سرانه مصرف دوره ۱۳۶۳ تا ۱۴۰۱ (گرم در روز)

اقلام خوراکی	سبد مطلوب	دهک اول	دهک دوم	دهک سوم	دهک چهارم	دهک پنجم	دهک ششم	دهک هفتم	دهک هشتم	دهک نهم	دهک دهم
برنج	۹۵	۸۱	۸۹	۹۲	۹۸	۱۰۲	۱۰۳	۱۰۸	۱۱۵	۱۲۱	۱۳۶
نان	۳۱۰	۳۲۶	۳۲۰	۳۲۷	۳۳۴	۳۳۶	۳۳۷	۳۳۶	۳۳۴	۳۳۶	۳۳۳
ماکارونی	۲۰	۷	۹	۱۱	۱۱	۱۲	۱۲	۱۲	۱۳	۱۳	۱۴
حبوبات	۲۶	۱۸	۱۸	۱۹	۱۹	۲۰	۱۹	۲۰	۲۱	۲۱	۲۲
سیبزمینی	۷۰	۶۰	۶۱	۶۲	۶۲	۶۱	۶۲	۶۲	۶۳	۶۴	۶۵
سبزی و صیفی	۳۰۰	۱۷۱	۱۶۹	۱۷۸	۱۸۸	۱۹۸	۲۰۴	۲۱۰	۲۲۰	۲۳۰	۲۵۶
میوه	۲۸۰	۱۴۵	۱۳۲	۱۴۶	۱۶۲	۱۷۴	۱۸۹	۱۹۷۴	۲۱۰	۲۲۹	۲۷۴
گوشت قرمز	۳۸	۲۴	۲۲	۲۴	۲۷	۲۹	۳۰	۳۴	۳۷	۴۱	۵۵
گوشت سفید	۶۴	۴۶	۴۷	۴۸	۵۱	۵۲	۵۴	۵۷	۶۱	۶۵	۷۶
تخم مرغ	۳۵	۲۰	۱۸	۱۷	۱۸	۱۸	۱۹	۱۹	۱۹	۲۰	۲۲
لبنیات	۲۵۰	۱۲۹	۱۳۳	۱۳۳	۱۳۷	۱۳۹	۱۴۰	۱۴۴	۱۴۹	۱۵۷	۱۷۶
روغن نباتی	۳۵	۳۳	۳۶	۳۶	۳۶	۳۶	۳۵	۳۵	۳۶	۳۷	۳۸
قند و شکر	۴۰	۵۶	۵۶	۵۵	۵۶	۵۷	۵۹	۶۰	۶۳	۶۴	۷۰
سرانه کل	۱۵۶۳	۱۱۲۱	۱۱۱۶	۱۱۵۳	۱۲۰۴	۱۲۴۰	۱۲۶۸	۱۳۰۱	۱۳۴۵	۱۴۰۵	۱۵۴۲

مأخذ: محاسبات تحقیق

بررسی متوسط سرانه مصرف مواد خوراکی منتخب به تفکیک مناطق شهری و روستایی جنبه دیگری از این نوسان را نشان می‌دهد. به بیان بهتر، در فاصله سال‌های ۱۳۶۳ تا ۱۴۰۱، میزان مصرف اغلب اقلام خوراکی در مناطق شهری بیش از مناطق روستایی بوده و در این میان، حتی اقلامی مانند نان، سیبزمینی، میوه و سبزی و صیفی بیش از مناطق روستایی مصرف شده است. البته، در این مقایسه، تنها مورد استثنا لبنیات است که در همین مدت، لبنیات در روستاها بیش از شهرها مصرف شده است. همچنین، در خصوص مصرف برخی اقلام خوراکی، بین مناطق شهری و

روستایی تفاوت قابل ملاحظه مشاهده نمی‌شود؛ از جمله این اقلام می‌توان به ماکارونی، حبوبات، گوشت پرندگان، آبزیان، گوشت قرمز و تخم مرغ اشاره کرد (نمودار ۸).



مأخذ: یافته‌های پژوهش

نمودار ۶- مقایسه سرانه مصرف اقلام خوراکی (کیلوگرم) در مناطق شهری با مناطق روستایی (۱۳۶۳ تا ۱۴۰۱)

نتیجه‌گیری و پیشنهادها

مقایسه الگوی مصرف مواد خوراکی در مناطق شهری و روستایی از ۱۳۶۳ تا ۱۴۰۱ با سبد مطلوب غذایی نشان داد که الگوی مصرف در این مدت با معیارهای سبد مطلوب هم از نظر کمی (مقدار) و هم از نظر کیفی (کالری دریافتی) تفاوت‌های قابل توجه دارد، به‌گونه‌ای که در این مدت، بخش عمده سبد خوراکی مردم از غلات و پس از آن، قند و شکر و روغن‌های گیاهی تشکیل شده است؛ همچنین، در همین مدت:

- سرانه مصرف انواع گوشت از جمله گوشت قرمز در مناطق شهری و روستایی سیر کاهنده داشته است. در این خصوص، ذکر این نکته لازم است که علی‌رغم اهمیت آبزیان و تأکید سبب مطلوب بر مصرف آن، سرانه این ماده خوراکی کمتر از مقدار توصیه‌شده بوده، با آنکه سرانه مصرف گوشت قرمز و مرغ نیز به‌ویژه در سال‌های اخیر کاهش است.
- نقش عامل «درآمد» فرد/ خانوار هم به‌ویژه اهمیت دارد، به‌گونه‌ای که بر اساس توزیع سرانه مصرف اقلام خوراکی به‌تفکیک دهک‌های درآمدی، سرانه مصرف اقلام خوراکی در دهک‌های درآمدی بالا افزایش قابل توجه می‌یابد. بدیهی است که نقش این عامل به‌ویژه در سال‌های اخیر و در پی تشدید مشکلات اقتصادی کشور، پررنگ‌تر نیز شده است و انتظار می‌رود که در صورت تداوم این شرایط، الگوی مصرف مواد خوراکی بیش از این دستخوش دگرگونی شود؛ برای نمونه، نقش «نان» به‌عنوان یکی از ارزان‌ترین اقلام خوراکی در تغذیه مردم بیش از پیش اهمیت یابد. این به معنی آن است که الگوی کنونی تغذیه عمومی از «سطح درآمد و وضعیت اقتصادی» مردم بیش از «سطح دانش، آگاهی و سواد تغذیه‌ای» آنها تأثیر می‌پذیرد. در نتیجه، بهبود سطح تغذیه مردم، در درجه نخست، مستلزم بهبود وضعیت اقتصادی و رفاهی جامعه است که برای سطوح تصمیم‌گیری و فعالان بخش کشاورزی، به معنی تداوم روند کنونی به‌منظور بهره‌برداری از منابع آب و خاک در راستای تولید غلات به‌ویژه گندم است.

منابع

1. Abdi, F., Atarodi Kashani, Z., Mirmiran, P., & Staki, T. (2015). Review and comparison of food consumption patterns in Iran and the world: a review article. Fasa University of Medical Sciences, *Journal of Advanced Biomedical Sciences*, 5(2), 159-167. [In Persian]
2. Abdollahi, Z. (2022). The state of the food consumption pattern in Iran. Ministry of Health, Treatment and Medical Education. Available at <http://www.behdasht.gov.ir>. [In Persian]
3. Alami Neisi, M. (2015). Comparative study of the effect of sibling number on the family institution members poverty in the different countries. *Sociology of Social Institutions*, 2(6), 39-78. [In Persian]
4. Chalabi, M. (1994). *Sociology of discipline: description and theoretical analysis of social discipline*. Publication of Ney, Tehran. [In Persian]

5. Gholizadeh, H., Rostamian Motlagh, Z., Badsar, M., & Shams, A. (2017). Culture and nutrition knowledge, and their relationship with food insecurity among rural households in Kermanshah County, Iran. *Journal of Rural Research*, 8(1), 54-67. [In Persian]
6. Hamilton, P. (2000). Talcott Parsons. Translated by Tadayyon. Publication of Hermes, Tehran. [In Persian]
7. IPRC (2003). Food security and nutrition in Iran, Economic Research Office, Islamic Parliament Research Center (IPRC), Tehran. [In Persian]
8. IPRC (2020). Examining the household income and expenditure data in 2017: the average calorie requirement of Iranian households. Economic Research deputy, Islamic Parliament Research Center (IPRC), Tehran. [In Persian]
9. Jamir, C., & Singh, G. (2022). Food consumption pattern among the low-income households in Asia, TERI School of Advanced Studies and SWITCH-Asia RPAC.
10. MOHME (2013). Optimal food basket for Iranian society. Tehran. The Ministry of Health and Medical Education (MOHME), Community Nutrition Improvement Office. Available at <https://iad.behdasht.gov.ir>. [In Persian]
11. Raghfar, H., Kordbacheh, H., & Khodayari Shahsavari, T. (2017). Investigating the food baskets in urban households of Iran using system requirements equations. *Social Welfare Quarterly*, 17(65), 43-68. [In Persian]
12. Ritzer, G. (2014). Theory of sociology. Translated by Nayebi. Publication of Ney, Tehran. [In Persian]
13. Rocher, G. (2012). Talcott Parsons sociology. Translated by Nikgozar. Publication of Ney, Tehran. [In Persian]
14. Safamanesh, H., Keshavarz Haddad, G., Pirae, K., & Zare, H. (2019). Estimation of quality elasticity for different types of meat in food basket of Iranian households. *Economics Research*, 19(73), 47-74. [In Persian]

15. Segalen, M. (2014). Historical anthropology of the family. Translated by Elyasi, Publication of Markaz, Tehran. [In Persian]
16. Sheibani, M., & Karbasi, A. (2020). Investigating the changes in food consumption patterns of rural households in Razavi Khorasan. *Rural Development Strategies*, 7(3), 239-252. [In Persian]
17. Soltani, M. R., Ozgoli, M., & Ahmadnia Alashti, S. (2016). A prologue on criticizing Maslow Hierarchy of Needs Theory. *Organizational Behaviour Studies Quarterly*, 5(17), 148-177. [In Persian]
18. Thomson, A., & Metz, M. (1998). Implications of economic policy for food security: a training manual. Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO), Rome.

