



د عامې روغتيا وزارت
غصنفر د روغتيايي علومو انستيتوت
د راجستر شوي ډيپلومه نرس عمومي پروگرام

تغذيه ۱



لمری برخه

د تغذیې پېژندنه Introduction to Nutrition

په دې برخه کې زده کړیالان د تغذیې د علم په اړه او دا چې څه ډول د یوه شخص تغذیوي حالت ارزیابي کېږي، مطالعه کوي. همدارنګه هغه ملي او نړیوالې ادارې چې د غذا د تولید له پاره کارکوي، هم معرفي کوي.

موخې

د دې برخې په پای به زده کړیالان په دې وتوانېږي چې:

- تغذیه، مقوي غذايي موادو او تغذیوي حالت تعریف کړي
- د تغذیې د ارزیابي مېتودونه به مشخص کړي
- الف) انټروپومېټریک (قد (ونه)، وزن، بدن د کتلې شاخص (BMI)
- ب) بیوشیمیک (سیروم البومین)
- ج) کلینیکي (تاریخچه / فزیکي موندنې، تغذیوي موندنې / احتمالي کمښت)
- د) د غذا اخذ (د ۲۴ ساعته یاد راوړلو مېتود، د غذا ثبت، د کالوري شمېرنه)
- د غذا د تولید ملي او نړیوالې ادارې مشخصې کړي
- د ځان او ناروغانو له پاره د بدن د کتلې شاخص مشخص کړي

تغذیه (Nutrition)

تغذیه د هغه پروسو له ترکیب څخه عبارت ده چې د هغې په مرسته ژوندي موجودات اړین مواد (غذا) لاسته راوړي او هغه استعمالوي، چې له همدغو موادو څخه د دندو د ساتنې، ودې او نمو، د ترکیباتو د تجدید او د بدن د تعاملاتو لپاره کار اخلي.

تغذیه د علم الاغذیې څخه عبارت دی او دهغه پروسو ښودونکې ده چې دهغه پواسطه ژوندي موجودات غذايي مواد یوازې هضم، جذب او انتقالوي او غذايي مواد مصرفوي او په اخر کې مېتابوليکي محصولات له بدنه وځي، همدارنګه دغه علم د مختلفو غذايي موادو توازن، متقابل عمل او تګلاره د روغتیا او ناروغۍ له مخې څېړي.

مغذی مواد (Nutrients)

مغذی مواد هغه مواد دي چې له غذا څخه چې خورو يې لاسته راځي . مغذی مواد هغه مواد دي چې کله د جسم پوسيله هضم اوجذب شي نو د بدن د دندو د پراختيا سبب گرځي. د مغزي مواد گروپونه عبارت دي له : کاربوهايديریتونه ، شحمیات ، پروټينونه ، اوبه ، ویتامينونه اومعدني مواد.

تغذیوي حالت (Nutritional Status)

د یو ژوندي جسم د تغذیې څرنگوالی د مغذی موادو د استعمال په طریقي اودمغذی موادو په لاس پورې اړه لري. ممکن غذایی مواد ښه ، متوسط ، او یا خراب وي البته په غذایی رژیم پورې اړه لري، چې استعمالیږي . تغذیوي حالت (Nutritional Status) د اخذ شویو غذایی موادو او د بدن د غذایی اړتیا ترمنځ توازن ته وایي.

غذایی سپارښتنه

د غذایی رژیم سپارښتنه چې په نظر کې نیول کېږي د یوگروپ اشخاصو له اړتیاوو څخه استازولي کوي نه له افرادو څخه ، ضمناً جنسیت او کال هم په نظر کې نیول کېږي.

د تغذیې څېړل

اساسي لارې چې د کلینیکي تغذیې په څېړنو کې ترې کار اخستل کېږي ، ممکن په ۵ ډوله فعالیتونو باندې ډلبندي شي :

• Anthropometric Measure

• لابراتواري تستونه

• فزیکي معاینه

• تاریخي اطلاعات

• بیوشیمیکه ارزونه

۱: جسمي اندازه نیونه (Anthropometric Measure)

په جسمي اندازه نیونه کې لازمه ده چې د نیمگړتیاوو په تخفیف کې محتاطانه له مهارتونو څخه کار واخېستل شي. د سامان الاتو انتخاب ، ساتنه او څارنه سمه او د واقعي اطلاعاتو په مصونیت کې له ځانگړي تخنیک څخه کار واخېستل شي.

جسمي اندازه نیونه د جسماني اندازه نیونې له پراختیا څخه عبارت ده . جسمي اندازه نیونه په یو شخص د جنسیت او عمر د ځانگړو ستاندردونو له مخې مقایسه کېږي دغه معیارات د ډېرو اشخاصو لرونکو له گروپ څخه مشتق کېږي.

په جسمي اندازه نیونه کې قد او وزن په سمه توګه اندازه کېږي او نورې برخې لکه د مټ وسط، د چاغښت له مخې تاو شوې برخې اندازه کېږي. جسمي اندازه نیونه د اسکلیټي عضلاتو غیر مستقیم څېړنه اوهم دجسم د شحمو څېړنه کوي.

۲: **لابراتواري تستونه:** لابراتواري تستونه ښيي چې د بدن دننه څه واقع شوي دي. د وینې اوتشو بولو نمونې معاینه کېږي ترڅو یوه غذايي ماده او یا یو مېتابولايت چې د غذايي مادې پوسیله اغېزمنه شوې، اندازه کېږي.

۳: **فزيکي موندنې:** د کلينيکي علایمو د معاینې له مخې د شخص تغذیوي حالت اوهم خوارځواکي (سوء تغذیه) مشخص کېدای شي د بېلګې په توګه د وینستانو وچوالی، ډبلېدل او رېزش د PCM (Protein Calorie Malnutrition) علایم دي. د مخ خړوالی (خسامت) د اوسپنې د کمښت علامه ده. په هر صورت دغه علایم خاص نه وي ولې کېدای شي چې د نورو غذايي موادو په کمښت کې ولیدل شي او یا هېڅ په غذايي موادو پورې اړه ونه لري.

ناریخچه یا کلينيکي موندنې	ممکنه کمښت
له مېوه جاتو، سبزیجاتو او حبوباتو څخه ډډه کول	Vit-A، Vit-C ویتامین، نیاسین، فولېټ
له غوښې، لبنیاتو او هګۍ څخه ډډه	پروټین، Vit-B12
قبضیت، هېموروئید	غذايي فايبرونه
د وزن بایلل	کالوري، نور غذايي مواد
سوء جذب (نس ناستی، دوزن بایلل، شحمي نس ناستی Steatorrhea: شحمي اونرم نس ناستی)	Vit-A، DEK، کالوري، پروټین، Zn، Ca، مګنیزیم، الکترولایټونه
د وینې کمښت	اوسپنه
تبه	کالوري
جراحی، ټراوما، سوځېدنه، انتانات	کالوري، پروټین، Vit-C، Zn
خسافت، د سترګو لاندې ابي رنگه حلقې	اوسپنه، مس، Zn، B12، B6، بیوټین
اډیما (پرسوب)	پروټینونه
د خولې د زاوې اندفاعات (Lesions)	رایبوفلاوین
د ژبې التهاب (Glossitis)	فولیک اسید
د جلد لاندې تور او ابي رنگه داغونه اوسره رنگه وینه بهېدنې (Pin Prick)	Vit-C
ډنگروالی (د وزن بایلل)	کاربوهایډرېټ، شحمیات، پروټینونه
د هډوکو او غاښونو ضعیفي اوسوء شکل	Vit-D او کلسیم

۴: بیوسیمیکه ارزونه

مختلف تستونه پکې ښکېل دي لکه وینه ، تشې بولي او غایطه مواد. کمښت یا توکسیتي کولای شي د پورتنیو ذکر شویو نمونو په لابراتواري تجزیې او تحلیل سره تعین شي. دغه تستونه خوارخواکي مخکې له دې چې علایم یې راڅرگند شي، کشفوي. د بستر دننه ناروغانو له پاره معمول تستونه عبارت دي له :

د سیروم البومین سویه

په بدن کې اساسي پروتینونه اندازه کوي او د بدن د پروتین د وضعیت د تعین لپاره ترې کار اخستل کېږي .

د سیروم ترانسفرین سویه

د اوسپنې د انتقالوونکو پروتینونو سویه که چېرته په بدن کې د اوسپنې د ذخیرې سویه ټیټه وي نو ترانسفرین له نارمل څخه پورته ښیي او که بدن د پروتین له کمښت سره مخامخ وي نو سویه یې له نارمل څخه ټیټه ښیي.

د BUN اطراح (Blood Urea Nitrogen)

د لاندې حالتونو دوندۍ دی: د پښتورگو عدم کفایه ، د ریوي وینې د تامین عدم کفایه ، د بولي لارې بندښت.

د Creatinine اطراح: په ۲۴ ساعتونو کې په ادرارو کې د اطراح شوي کریاتینین اندازه ښیي او کولی شو د بدن د عضلي کتلې د تخمین له پاره ترې کار واخلو. د بېلګې په توګه په خوارخواکۍ کې څرنگه چې د بدن عضلي کتله کمېږي نو د دې چارې سویه هم راکمېږي .

سېرومي کروماتین: په وینه کې د کریاتینین اندازه معلوموي. دغه تست د پښتورگو د دندو د معلومولو له پاره استعمالېږي. د وینې د تستونو نمونې عبارت دي له : هېموګلوبین (HB) ، هېماتوکریټ (HCT) ، د وینې سره کرویات (RBC) ، د وینې سپین کرویات (WBC) ، Low Density Lipoprotein ، High Density Lipoprotein ، تراي گلبسراید (TG) ، کولسترول (Cholesterol).

۵: تاریخي اطلاعات

الف) طبي تاریخچه (Medical History)

ډېری وخت ، طبي چارټ یا ریکارډ د ناروغ مکمله طبي تاریخچه ښیي، په هر صورت له ناروغ سره د خبرو په ترڅ کې کولی شو له هغه څخه مکمله طبي تاریخچه لاسته راوړو چې لرونکې د مکملو

طبی معلوماتو وی. هغه معلومات چې مخکې ثبت شوي نه وي اویا دناروغ د پریښانی او د هغه د داخلېدو له امله چا ترې پوښتنه نه وي کړي.

د یوې طبي تاریخچې د ریکارډولو په وخت کې د ناروغ تغذیوي حالت وڅېړئ اوهرحالت چې په ناروغ کې دغذایي موادو د کمښت ښکارندوی وي، ارزیابي او وڅېړئ اوله ناروغ څخه اړین معلومات ترلاسه کړئ.

ب: غذایي تاریخچه (Diet History)

یوه غذایي کامله تاریخچه شامله ده په : د شخص په وسیله د اخیستل شوې غذا په اړه عمومي معلومات ، اقتصادي ، اجتماعي فکتورونه چې د غذایي موادو په خوړلو کې تاثیر واردوي اوهمدارنگه د ځانگړو غذایي موادو په اړه معلومات په ژوند کې دغذایي موادو انتخاب یو له مهمو موضوعاتو څخه شمېرل کېږي.

د غذایي موادو د اخیستلو په برخه کې د معلوماتو د کسب له پاره څو لارې موجودې دي . دېبلگې په توگه د غذایي موادو ۲۴ ساعته یادښت، دوامداره غذایي ریکارډونه ، د غذایي موادو د اخذ بیوشیمیي اطلاعات او جسمي اندازه نیونه باید له معیاراتو سره مقایسه شي.

ج) دوايي تاریخچه (Drug History)

که یو ناروغ یو له دغو درملو لکه انټي بیوټیکونه ، ویتامینونه او نورو غذایي درملیز تدارکات اخلي ، مقدار او هغه زماني طول چې ووايي دوايي اخیستنې یادښت شي علایم اوجانبی اغېزې هم باید ثبت شي.

په تغذیوي څار (مراقبت) کې د نرس نقش

- له ناروغ سره د نرس اړیکه دې ته زمینه برابروي چې ناروغ ته د غذایي رژیم د ښه والي او تعلیم په اړه بهتر معلومات ورکړي
- هغه ناروغان چې کافي غذا ته اړتیا لري تشوي کړي ترڅو مناسب غذایي رژیم واخلي
- نرس باید ناروغ سره د نارمل غذایي رژیم په اهمیت ، اصلاح او تغیر کې مرسته وکړي
- د درست غذایي رژیم له اهمیت ، نوعې اومقدار څخه ستاینه وکړي، د ناروغ او روغ شخص په غذایي رژیم کې ټول ښکېل فکتورونه (ټولنه ، نژاد ، مذهب ، اقتصاد، روان) تقدیر کړي
- د نارمل او اساسي غذا اهمیت ، په اساسي درملنې کې د نوعې د بدلونونو په شان تقدیر کړي .

د ناروغ - غذايي اړتياوو د لاسته راوړلو له پاره څه ډول تدابير د اهميت وړ وي

- د بڼې او خرابې غذايي وضعې د ځانگړتياوو پېژندل
- په بڼې تغذیې کې د ضروري مغزي موادو پېژندل او همدارنگه په بدن کې د هغوي د دندو په اړه معلومات
- په مختلفو غذايي گروپونو کې د غذايي ارزښتونو پېژندل
- په مختلفو سني گروپونو کې د غذايي اړمنتياوو پېژندل
- د مختلفو اوضاعو لاندې د غذايي اړمنتياوو پېژندل

د تغذیې اړوند موسسې

Nutrition ته د غذا علم وايي. په عامه روغتيا کې د تغذیې اصطلاح هغه غذايي پرابلمونو ته راجع کېږي چې يو شمېر زيات خلک ترې اغېزمن شوي وي او دغه پرابلمونه په کاميابۍ سره د گروپي عمل له لارې حل کېدای شي. د غذا او تغذیې په اړه وسيع ملي کړنلارو او پلانونو ته اړتيا ده. دلته يو شمېر خلک لکه ډاکټران، نرسان، رژيم پوهان (Dietitian) تغذیې پوهان او اجتماعي کارکوونکي حياتي رول لوبولی شي. دوي مسؤليت لري چې د غذايي پرابلمونو د تشخيص او حل له پاره دلارښود په حيث کار وکړي.

غذايي پالیسي (کړنلاره)

د ملي تغذیې کړنلارې موخه د غذايي روغتيا د سطحې لوړاوی دی. په ۱۹۷۴ کال Nutrition Consortium (د امريکا تغذیوي انستيتيوت، د کلينيکي تغذیې له پاره امريکايي ټولنه ده، د امريکا د غذايي رژيم اتحاديه او د غذايي ټکنالوژۍ انستيتيوت) د ملي تغذیوي پالیسي له پاره لاندېنۍ موخې نشر کړي:

- (۱) د هرې غذا مکمله ذخيره او د استعمال له پاره د هغې د کافي مقدار او مناسب قيمت ترڅو د هېواد د اکثريت نفوس اړتياوې پوره کړي
- (۲) په ملي سويه د غذايي منابعو ساتنه ترڅو بهرنۍ اړتياوې پوره او په نړيوالۍ سطحه هم دخلکو اړتياوې مرفوع کړي
- (۳) د غذايي صحت په موخه د عامه خلکو د پوهې د کچې لوړول او هغوي ته د مسؤليت احساس ورکول
- (۴) د کيفيت، مصنويت او د کنټرول سپښتم ساتنه چې د عامه خلکو اعتماد په غذايي ذخيرو کې په نظر کې ونیول شي
- (۵) د روانو غذايي پرابلمونو د حل له پاره له غذايي تحقيقاتو او تعليماتو ستاينه

نوموړو موخو ته د رسېدو له پاره لازم دی چې :

۱. په دوامداره توګه د خلکو تغذیوي حالت وڅېړل شي اودغذایي پرابلمونو څرنگوالی معین شي
۲. پروګرامونو ته پراختیا ورکړل شي ترڅو له تغذیوي پرابلمونو څخه مخنیوی وشي
۳. د خلکو د تغذیوي وضعې د ښه والي په موخه له مسلکي اشخاصو څخه همکاري وغوښتل شي
۴. ټولو خلکو او روغتيايي مسلکي اشخاصو ته د تغذیوي تعلیمي پروګرامونو پراختیا ورکول
۵. هغه ځایونه وموندل شي چېرته چې تغذیوي تعلیمات په کافي اندازه موجود نه وي او د څېړنې او تحقیق په ښه دغه معلومات لاسته راوړل شي
۶. د غذا د ذخیرې ، ساتنې اوتوزیع په اړه معلومات او اطلاعات راټول شي
۷. د غذایي پرابلمونو د حل له پاره له نورو ملي مؤسساتو او همدارنګه له نړیوالو مؤسساتو څخه د مرستې طلب وشي.

نړیوالې غذایي موسسې

۱. د غذا او زراعت موسسه :

نړیواله غذایي اتحادیه (FAO) د ۱۹۴۵ کال په اکتوبر کې د کاناډا په Quebec ایالت کې تاسیس شوه. د نوموړې اتحادیې موخې عبارت دي له :

- د ملتونو د ژوندانه د سطحې د لوړولو له پاره
- په ټولو هېوادونو کې د وګړو د تغذیوي حالت د اصلاح له پاره
- د کلیو او بانډو د وګړو د غذایي وضعې د اصلاح په اړه اجرات
- له همدې لارې خلک دغه مناسبه موقع په نظر کې ونیسي او خپل تولیدي کارونه په لاره واچوي

د دغې اتحادیې اجرایوي دفتر (FAO Headquarter) په روم کې موقعیت لري چېرته چې د دغې اتحادیې اړوند کارونه د عمومي مدیر له خوا نظارت کېږي. FAO (Food And Agriculture Organization) یوه خدماتي شعبه لري چې په همدغه شعبه یې ټول کارونه استوار دي او حکومتونو ته دهغوي په کړنلارو او تګلارو کې مشوره ورکوي.

تخنیکي مرستې لکه د زراعت ، اقتصاد ، ماهي نیونه ، ځنګل ساتنه ، او تغذیه ملتونو ته برابرې نورې مختلفې پروژې لکه د غذایي موادو ذخایر ، پروسس ، د محصولاتو خرڅونه ، د حیواني

ناروغیو کنټرول ، دغلو دانو پراختیا، دغلو دانو له پاره د مزرعو ډېرول اوهمدارنگه د زراعتي ځمکو د مقاومت له پاره پروگرامونه د دوي له کارونو څخه شمېرل کېږي .

۲. نړیوال روغتيايي سازمان (WHO) (World Health Organization)

WHO په ۱۹۴۸ کال کې تاسیس شو او په Washington D.C کې د یوه عمومي ډایریکټر پواسطه اداره کېږي. WHO په نړیواله سطحه د صحي امورو په انسجامولو کې کارکوي. دغه موسسه د دوه عمده اساساتو په واسطه چې په اساسنامه کې ذکر شوي، اداره کېږي.

الف: عمومي

د ټولو وگړو روغتیا د یوې ټولنې په امنیت او مصونیت پورې نغښتې وي . د روغتیا د عالي معیار لرل به له کوم نژادي، فردي او اجتماعي تعصب څخه د هر وگړي له اساسي حقوقو څخه شمېرل کېږي.

ب) د روغتیا مفهوم

روغتیا له مکمل فزیکي ، روحي ، رواني او اجتماعي حالت څخه عبارت ده او د ذکر شویو حالاتو نه شتون ناروغي گڼل کېږي. مرستې چې WHO یې مختلفو هېوادونو ته عرضه کوي په لاندې ډول دي:

ملي روغتيايي خدمات تقویه کوي ، اپیدیمیلوژیکي او احصایوي خدمات تاسیس او ترې ساتنه کوي ، انډیمیک او اپیدیمیک ناروغۍ کنټرولوي ، رواني صحت ، د Sanitation اصلاح او طبي خدمات د وقایې او معالجې له نظره تامینوي .

۳. د ماشومانو لپاره د ملگرو ملتونو وجهي صندوق (UNICEF) (United Nations Children Fund)

(Fund)

د مختلفو هېوادونو د کوچنیانو لپاره یونیسف مختلف اهداف لري یو له دغو اهدافو کوچنیانو ته د مختلفو زرقیاتو ورکول دي لکه ، د پولیو د ناروغۍ د وقایې په موخه ، د شري وقایه د Vit-A د کنټلوي دوز ورکول د Vit-A د کمښت د مخنیوي په موخه ، د خوارځواکۍ د وقایې له پاره د اوبو او غذایي موادو تهیه کول، د ولېږې مخه نیول او نور.

یونیسف په ۱۹۴۷ کې تاسیس شوی ، د بهرنیو غذایي موادو تهیه کول چې کله اروپایي هېوادونه په جنگ کې وو اوهمدارنگه د همدې جنگ له امله به ځایه شوو میندو له پاره چې شیدې ورکوونکې وي د شیدو تهیه کول چې له پروټینونو او نوروغذایي موادو څخه غني شمېرل کېږي په دې اواخرو کې یونیسف په هغه هېوادونو کې چې د پرمختیا او پراختیا په حال کې دي د نوو زوکړو ، کوچنیانو ، حامله میندو او شیدو ورکوونکو ته ځانگړي پروگرامونه په لاره اچولي دي.

۴. نړیوال غذايي پروگرام (WFO World Food Organization)

دغه پروگرام دخپل اصلي هدف له پاره چې د ولرې او خوارخواکۍ له منځه وړل دي کار او هڅه کوي. WFO د ملګرو ملتونو د سازمان برخه ده چې بودیجه یې په داوطلبانه توګه تامینېږي. په ۱۹۶۲ کال چې د دې سازمان پیل دی ، په دې لټه کې دي چې د نړۍ هر وګړی، ښځه ، نر او کوچنیان باید په هروخت کې د سالمې روغتیا او ژوند له پاره سالمې غذا ته لاسرسی ولري.

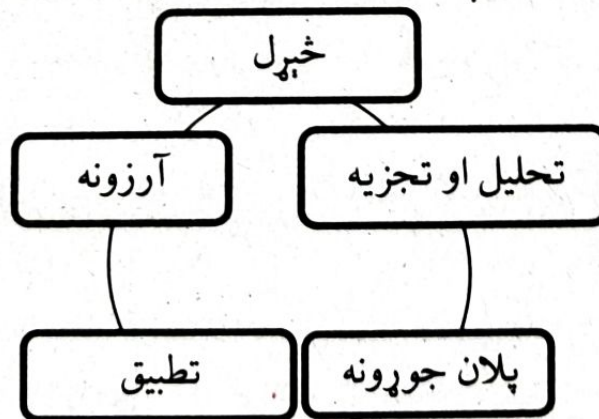
WFO پنځه ستراتیژیکې موخې لري چې عبارت دي له:

- (۱) دخلکو له ځان څخه ساتنه او په بهرنیو حالاتو کې د ژوند د اړتیاوو پوره کول
- (۲) د حادثې ولرې مخه نیول اود طبیعي بلاوو په وړاندې پانګه اچونه اودهغې د اغېزو راکمونه
- (۳) د سختو شرایطو، جنگ اوطبیعي بلاوو د راپېښېدو په صورت کې له خلکو سره همکاري چې بېرته خپل اصلي ژوند ته وګرځي.
- (۴) د مزمنې ولرې تغذیوي کمښت راکمول
- (۵) د ملتونو د وړتیاؤ تقویه کول ترڅو له ولرې سره مجادله وکړي

د ناروغ تغذیوي څارنه یا مراقبت

تغذیوي مراقبت د تغذیوي پرابلمونو د تشخیص اوحل له پاره پنځه تګلارې (قدمه) رامنځ ته کړي:

۱. د ناروغانو د تغذیوي اړمنتیاؤ او حالت څېړل
۲. د تغذیوي اړمنتیاؤ د معین کولو له پاره د اسنادو څېړل ، تحلیل او تجزیه
۳. د تغذیوي اړمنتیاؤ د لاسته راوړلو له پاره د اهتماماتو پلان کول
۴. د طرحه شوي پلان تطبیق (له ۱ نه تر ۳ ورځو پورې)
۵. د دوامداره څېړلو له مخې د اهتماماتو ارزونه (لمړی قدم) اود مناسبو بدلونونو رامنځ ته کول



دویمه برخه

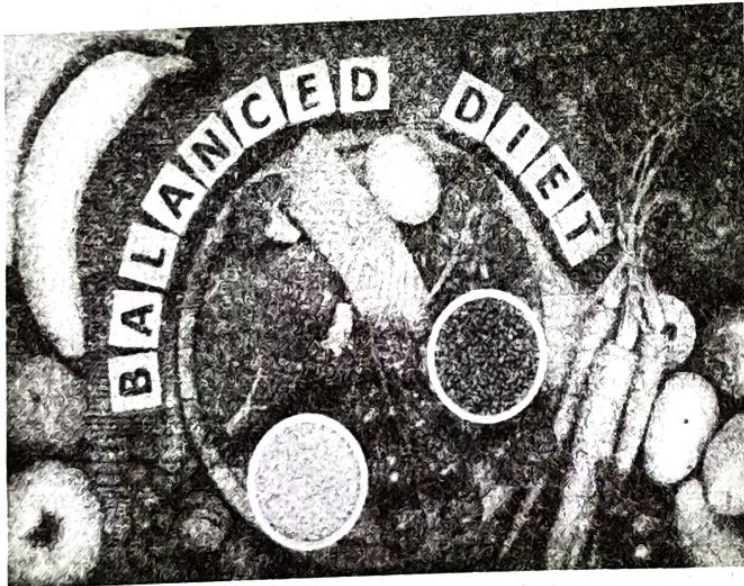
متوازنه غذا Balanced Diet

په دې برخه کې به زده کړیالان لوی مغذي مواد وپېژني او دغه پوهه به د متوازنه غذايي رژیم د پرمختیا له پاره د لارښود په شکل استفاده کړي.

موخې

د دې برخې په تمکيلولو سره به زده کړیالان په دې وتوانېږي چې :

- متوازن غذايي رژیم ، خواړځواکي (سوء تغذي) ، تفریط تغذي او فرط تغذي تعريف کړي
- غذايي لارښودیز هرم اومجاز توصیه شوي رژیمونه تشریح کړي
- خپل غذايي رژیم تحلیل



- کړي ترڅو پوه شي چې په غذايي رژیم کې یې نوموړي شپږ گروپونه شتون لري او که نه؟

- د غذايي رژیم په تدریس کې د نرس ډول تشریح کړي

غذايي رژیم (Diet)

په دې معنی هغه غذا چې روزانه

یې یو شخص په نارمل ډول مصرفوي، نو د یو شخص غذايي رژیم د غذايي موادو هغه ډولونه دي چې په نارمل ډول یې استفاده کوي. د یوې ټولنې غذايي رژیم د غذايي موادو انواع دي چې معمولاً په ټولنه کې مصرفیږي (افغاني ، پاکستانی ، چینایي ، ایټالوي او نور....)

متوازنه غذا

هغه غذا چې د یوه شخص د اړتیاؤ د پوره والي له پاره کافي مقدار غذايي مواد ولري، نه ډېر کم نه ډېر زیات ولې په درست ډول. د بېلگې په توگه د غذا مصرفول چې په غذايي هرم کې توضیح شوي.

خوارخواکي (سوء تغذیه)

هغه حالت دی چې بدن د انساجو د دندو د سالم ساتلو له پاره ویتامینونه ، منرالونه او نور غذايي مواد په مناسبه اندازه ترلاسه نه کړي.

ضعیفه تغذیه

خوارخواکي په هغه کسانو کې چې ضعیفه تغذیه لري (Under Nourished) اوهم په هغه کسانو کې چې له حده ډېرمغذي مواد مصرفوي (Over-Nourished) واقع کېږي .

ضعیفه تغذیه د هغه غذا د اخذ له امله رامنځ ته کېږي چې په خپل ترکیب کې ضروري مغزي مواد ډېر کم ولري.

نوي زوکړي، نوي ځوانان او ځوانان اضافي تغذیې ته اړتیا لري. همدارنګه په حامله او شیدو ورکوونکو میندو کې د نس ناستی ، شدیدې وینې بهېدنې ، یا د پښتورګو د عدم کفایې له کبله د نوموړو موادو ضیاع شدیدېږي . د مغذي موادو اخذ د عمر اړوند حالاتو او ناروغيو ، د اضافي رژیم اخذ ، وخیم صدمات ، وخیم اعراض ، د اوږدې مودې له پاره بسترېدل او د مخدره توکو د بدې استفادې پوسیله محدودیږي.

په پرمختللوونکو هېوادونو کې د کوچنیانو د مرګ معمول علت د پروټین- انرژي خوارخواکي ده . دغه ډول خوارخواکي د پروټین ، ویتامین او منرال د ناکافي اخذ له امله راپیدا کېږي . کوچنیان چې له مخکې ضعیفه تغذیه لري د سریع ودې په وخت کې له همدې ضعیفي تغذیې له کبله له انتاناتو اومختلفو ناروغيو کړیږي، ځکه چې په دغه وخت کې پروټینونو او اساسي منرالونو ته ډېره اړتیا لیدل کېږي .

له حده ډېره تغذیه (Over-Nutrition)

Over Nutrition له حده ډېر د ناسم غذايي موادو د لګښت ، د ناکافي تمرین، له حده ډېر ویتامینونو او د نورو غذايي موادو د لګښت له کبله رامنځ ته کېږي. د Over Nutrition خطر په هغه کسانو کې چې له نارمل وزن څخه ۲۰٪ ډېر اضافي وزن ولري هم لیدل کېږي او یا په هغه کسانو کې چې د شحمو او مالګو غني غذايي رژیم مصرفوي اود لاندېنيو موادو له لوړ دوز له کبله هم رامنځ ته کېږي :

- د لوړ کولسترول د راکمولو په منظور د نیکوتینیک اسید (نیاسین) استعمال
- د Premenstrual Syndrome د له منځه وړلو له پاره د Vit-B6 استعمال (Premenstrual Syndrome هغه حالت دی چې د حیص په وخت کې د ویتامین B6 د کمښت له کبله په ښځو کې وینه په کندی سره علقه کېږي اود کتلوي وینې بهېدنې سبب ګرځي)

- د جلدي پرابلمونو د حل له پاره له Vit-A څخه کار اخیستل
- په خپل سر د اوسپنې او نورو مستحضراتو څخه ګټه اخیستل
- تغذیوي افات کولای شي د بدن هر سیستم او حواس لکه د لیدلو حس ، د اورېدلو حس ، د خوند حس ، د بوی کولو حس متاثره کړي. خوارځواکي بالاخره کېدای شي د بدن د انزایمي سطحې د تغیراتو، د نسجي اېنارملټی، د غړو د عدم کفایې او مرګ سبب شي.

ایا ټول غذايي مواد کولای شي انرژي تولید کړي؟

ټول غذايي مواد انرژي تولیدونکي نه دي ، دوي نورې دندې لکه د بدن وده او نمو ساتنه او وقایوي دنده پرمخ وړي لکه ویتامینونه ، منرالونه او اوبه

د یو شخص د انرژۍ اړتیا

توپیر نه کوي چې یو شخص ترکومه دجسامت ، ظاهري وضعې ، نژاد او عمر له نظره توپیر ولري، ټول اشخاص په یوه اندازه مغذي موادو ته اړتیا لري لکه پروټینونه ، کاربوهایډرېټونه ، شحمیات ، ویتامینونه ، منرالونه او اوبه .

دغه مغذي مواد له کومه کېږي؟ له غذايي ګروپونو چې عبارت دي له شیدې، سبزیجات ، مېوه جات ، ډوډۍ ، غله جات ، غوښه ، شحمیات اوقندي موادوڅخه لاسته راځي.

د ورځنۍ کالوري د تجویز اوتوصیې اندازه

۵۰٪ کالوري له کاربوهایډرېټ، ۱۰-۲۰٪ له پروټین اوله ۳۰٪ نه ډېر له شحمیاتو څخه ترلاسه کېږي.

غذايي لارښودیز هرم

له یوې وسیلې څخه عبارت دی چې د US د زراعت د ډیپارټمنټ پوسیله تهیه شوی ترڅو خلک له متوازنه غذايي موادو چې تهیه شوي، استفاده وکړي. په دغه هرم کې ۶ ډوله غذايي ګروپونه شامل دي چې هریو له دوي یو کم مقدار مغذي مواد رامنځ ته کوي ولې د بدن ټول احتیاجات نه شي پوره کولای . د یوګروپ غذايي مواد د بل ګروپ ځای نه شي نیولی اونه هېڅ یو له دوي د غذايي موادو له مخې یو په بل لوړوالی او برتری لري.

شپږ غذايي ګروپونه عبارت دي له :

۵-۳ پیالې (Serving)

۴-۲ پیالې

۳-۲ پیالې

• سبزیجات

• مېوه جات

• شیدې، ماسته، پنیر

- غوښه ، د الوتونکو غوښه ، ماهي ۳-۲ پيالې
 - ډوډی ، حبوبات ، وریجې ۱۱-۶ پيالې
- شحمیات او خواړه په اضافي ډول استعمال شي

غذایي گروپونه اود لگښت توصیه یې

د شیدو گروپ	د لگښت مقدار	د لگښت اندازه / د غذا انتخاب یا ټاکنه
شیدې خوړونکي	۲-۱ پياله	یوه پیاله شیدې
کوچنیان < ۹	۳-۲ پیاله	یوه ساده پیاله ماسته
کوچنیان (۹-۱۲)	۳ پیالې	۲/۱-۱ انس پنیر
نوي ځوانان (۱۳-۱۹)	۴ پیالې	۲ پیالې پنیر
لویان (زیات عمر لرونکي)	۲ پیالې	۴/۳-۳ پیالې ایسکریم
حامله میندې	۳ پیالې	۲/۱-۱ پیالې شرومبې
شیدې ورکوونکې میندې	۴ پیالې	۱ پیاله شیدې چې غوړ ونه لري

تغذیوي ځانگړتیاوې

نوټ: یوه پیاله شیدې = ۸ oz (اټکلي ۲۴۰ ml) دغه مقدار شیدې لرونکي د ۸ gr پروټین ، ۲ ګرام کاربوهایډرېټ ، ۸ ګرام شحم او ۱۵۰ کالوري دي (۱۱ ml = ۳۰ oz)

یوه پیاله Skim شیدې - ۸ oz (اټکلي ۲۴۰ ml) ، دغه مقدار شیدې لرونکي د ۸ ګرامه پروټین ، ۱۲ ګرامه کاربوهایډرېټ ، ۵ ګرامه شحم او ۱۲۰ کالوري دي.

شیدې له پروټین ، رایبوفلاوین ، ویتامین ای او کلسیم څخه غني دي.

شیدې ډېر مقدار کلسیم لري د مېښې شیدې تقریبا ۴۰۰ ملي ګرامه او د غوا شیدې تقریبا ۲۹۰ ملي ګرامه کلسیم لري.

د غوښې گروپ	د لگښت مقدار	د لگښت اندازه / د غذا انتخاب
کوچنیان	۲ خوراکه	سره غوښه ، د چرگې غوښه
ځوانان او لویان	۲ خوراکه	۱-۲\۱ پیاله وچې لوبیا
حامله میندې	۳ خوراکه	۲ دانې هګۍ
شیدې ورکوونکې میندې	۲ خوراکه	۱ هګۍ ۱۰ انس دغوا غوښه ۱۰ انس د پسه غوښه

تغذیوی خانگرتیاوی

نوټ: غوښه په دوه ډوله سره غوښه او غوښه چې کم مقدار شحم لري، تقسیميږي. یو خوراک غوښه ۱۰ انس وزن لري ۱۰۳ گرامه سره غوښه ۷ گرامه پروټین، ۳ گرامه شحم، او ۵۵ کالوري انرژي لري. ۱۰۳ گرامه د چرگې غوښه ۷ گرمه پروټین، ۵ گرامه شحم او ۷۵ کالوري انرژي لري. غوښه د پروټین، ویتامینونو او B کمپلکس ویتامینونو غني منبع ده. شحمي اسیدونه په حیواني غوښو کې د الوتونکو دغوښې، لوبیا اوباقلي کورنۍ حبوباتو په نسبت ډېر مشبوع وي. یوازې حیواني غذاگانې د کولسترول لرونکي دي. د بېلگې په توګه د هګۍ ژېړ، ځیګر، او ماغزه ډېر کولسترول لري.

د غوښې ګروپ دهغې د بیولوژیکي خانگرتیا له مخې داوسپني لرونکي دي. سره غوښه او Oyster د لوړ غذايي اهمیت او ارزښت لرونکې او Zinc لري. بحري ماهي د ایوډین ښه منبع ده.

د مېوه جاتو ګروپ	د لګښت مقدار	د لګښت اندازه/ انتخابي غذا
کوچنيان	۳-۴ خوراکه	د میوو اوبه ۲/۱ ګیلاس
لویان اوځوانان	۲-۴ خوراکه	یودانه متوسطه مڼه
حامله او شیدې ورکوونکې میندې	۴ خوراکه	نیمه متوسطه کپله درې متوسطې خرما نیم دانه کینو یوه کلی خربوزه نیم متوسط انار یوه متوسطه مالټه

نوټ: یو خوراک مېوه ۱۵ گرامه کاربوهایډرېټ او ۶۰ کالوري انرژي لري.

د مغذي موادو خانگرتیاوي:

مېوه جات د Vit-A، سکاربیک اسید او نورو ډول ډول ویتامینونو او منرالونو غني منبع ده.

وچه مېوه تقریبا ۶۵% کاربوهایډرېټ لري.

د اسکاربیک اسید ترټولو ښه منبع Citrus Fruit (مالټه، کینو، او نور)، تازه مېوه او خربوزه ده.

وچه مېوه د Vit-C لږ مقدار لري. به غذايي رژیم کې حد اقل باید ۲ خوراکه Citrus Fruit موجود وي

د سبزیجاتو گروپ	د لگښت مقدار	د لگښت اندازه / د غذا انتخاب
کوچنیان	۳-۴ خوراکه	پخه شوې سبزی ۲/۱ پیالې
لویان	۳-۵ خوراکه	مېده شوې سبزی ۱ پیاله
حامله او شیدې ورکوونکي میندې	۵ خوراکه	د سبزی اوبه نیمه پیاله

نوټ: یو خوراک سبزیجات له ۱ پیالې خامې سبزی او ۲/۱ پیالې پخې شوې سبزی څخه عبارت دی چې ۶ Gr کاربوهایدرېټ او ۲۵ کالوري انرژي لري.

د مغذي موادو ځانگړتیاوې:

په تازه سبزیجاتو کې (۱-۲) سلنه پروټین وي. د شلغو شنه پانه د کلسیم ښه منبع ده، سبزیجات چې توره شنه پانه لري د اوسپنې ښه منبع ده. پالک، د شلغو شنه پانه او کرم د ویتامین C ښه منبع ده. کم رنگه مواد لکه کاهو او کرم د ویتامین له نظره فقیر سبزیجات دي.

د ډوډۍ/حبوباتو گروپ	د خوراک مقدار	د لگښت اندازه / د غذا انتخاب
لویان / زیات عمر لرونکي	۶-۸ خوراکه	۲/۱ متوسط چپاتي
Teenagers	۴-۵ خوراکه	۴/۳ سبوس لرونکي چپاتي
حامله او شیدې ورکوونکي میندې	۶-۷ خوراکه	سپینه / نصواري ډوډۍ ډوډۍ / یوه پارچه Dinner Roll-۱ ۲/۱ پیاله پاخه شوي حبوبات واړه دوه دانې بسکېټ ۲/۱ پیاله جوش کرې وریجې ۲/۱ پیالې Pasta وړوکی کچالو- یو عدد

نوټ: یو خوراک وچه ډوډۍ تقریبا ۱۵ گرامه کاربوهایدرېټ، ۳ گرامه پروټین او ۳۰ کالوري انرژي تولیدوي.

د مغذي موادو ځانگړتياوې:

حبوباتي اغذيه د نړۍ د ډېری خلکو له پاره د انرژۍ لمرنۍ منبع ده. دحبوباتي غذا حد اوسط خوراک ۶۵-۱۰۰ کالوري انرژي توليدوي . کله چې حبوبات ډېر مېده او ژرنده شوي وي نوډېری معدني مواد ، اوسپنه ، فاسفورس او B.Complex ويټامينونه يې له مينځه تللي وي . غله جات او حبوبات د کلسيم فقير منابع دي.

شحميات ، روغنيات اوخواړه

شحميات او قندي مواد بايد په اضافي ډول استفاده شي.

د خوراک اندازه / د غذا انتخاب

ملايې ----- د چای خوړلو يوه قاشوغه

مارگرين ----- د چای خوړلو يوه قاشوغه

غوړي ----- د چای خوړلو يوه قاشوغه

ذوب شوي غوړي ----- د چای خوړلو يوه قاشوغه

نوټ: د شحمو د يوخوراک اندازه د چای خوړلو د يوې قاشوغې په اندازه ده چې ۵ گرامه شحم او ۴۵ کالوري انرژي لري ، د ورځيني مصرف له پاره کوم هدايت او سپارښتنه نشته.

د غذايي رژيم د تدريس په وخت کې د نرس رول

د ټولنې اوصحي مسلکي کارکوونکو ترمنځ په پراخه پېمانه دا انگېزه ايجاد شوي چې تغذيه د ناروغيو په وقايې او د روغتيا په ارتقاء کې اساسي رول لري . نرسان په داسې موقیعت کې واقع دي چې ناروغ او مراجعه کوونکو ته بايد دغذايي رژيم د گټې په باره کې معلومات ورکړي اوپه ټولنه کې د وگړو دتغذیوي اړتياؤ په باره کې تبليغ وکړي.

نرسان بايد هغه معلومات چې د يوه واقعي پلان دجوړولو له پاره د کوم له مخې چې به د ټولنې د گرو غذايي اړتياوې پرځای شي د ټولنې د وگړو په روغتيا مثبت اغېز ولري.

د نرسانو د کاري ساحې اساس د نرسنگ پروسه ده. نرسان له همدې لارې کولای شي تعليمي اړتياوې او غذايي مشکلات مرفوع او حل کړي. خپرل ، تشخيص ، پلان جوړونه،اجراات او ارزونه مراحل دي چې نرسان کولای شي د تغذیوي وضعيت د ارزښت له پاره ترې په ټولنه کې کار واخلي .

د بدن د کتلې د محاسبې شاخص (BMI) (Body Mass Index)

BMI د قد او وزن ترمنځ له نسبت څخه عبارت دی چې د تغذیې له امله له خطراتو او رواني حالت سره کلي نسبت لري.

BMI په مختلفو میتودونو او روشونو محاسبه کېږي یوله هغوي دوزن (Kg) ویشل دي د قد په مربع (M) باندې

$$\text{BMI} = \frac{\text{Weight}}{\text{Height}^2}$$

د صحت مندو لویانو له پاره نارمل BMI عبارت دی له: ۱۸,۵-۲۴,۹

مشق:

گرانوزده کړیالانو د خپل بدن BMI اندازه کړئ اوهم مو له ټولگیوالر سره شریک کړئ

درېمه برخه کاربوهایدربټونه Carbohydrates

په دې برخه کې به زده کړیالان د قندونو د دندو ، منابعو او ځانګړتیاوو په باره کې علم حاصل کړي.

موخې

د دې برخې په تکمیلولو سره به زده کړیالان په دې وتوانېږي چې:



- قند تعریف کړي
- د قندونو ترکیب او ډلبندي تشریح کړي
- قند لرونکي غذايي منابع لست کړي
- په عضویت کې د قندونو دندې اوذخیږې تشریح کړي
- د ورځني اړتیا په اندازه توصیه شوی مقدار تهیه کړي
- د قندونو د کمښت نښې نښانې تشریح کړي

تعریف

کاربوهایدربټونه مرکبونه دي چې د کاربن ، هایدروجن او اکسیجن لرونکي دي. په دغه مرکباتو کې د اکسیجن او هایدروجن نسبت د هماغه نسبت په شان دی چې په اوبو کې یې نوموړي عناصر لري. کاربوهایدربټونه له کاربن ، هایدروجن او اکسیجن څخه ترکیب شوي دي . کاربوهایدربټونه د انسانانو له پاره د انرژۍ عمده منبع جوړوي.

ترکیب (Composition):

د کاربوهایدرېټونو تر ټولو ساده مرکب د $C_6H_{12}O_6$ فرمول لرونکی دی چې اکسیجن او کاربن په کې شپږ شپږ مالیکوله اوهایدروجن په کې ۱۲ مالیکوله دي.

ډلبندي (Classification)

کاربوهایدرېټونه په دوه عمده گروپونو ویشل کېږي:

A. ساده کاربوهایدرېټونه (Simple Carbohydrates)

B. مغلق کاربوهایدرېټونه (Complex Carbohydrates)

شکر او نشایسته (Sugar And Starches)

شکر ډېر ساده کیمیاوي مواد دي ولې نشایسته ډېر مغلق کیمیاوي مواد دي. شکر د ساده کاربوهایدرېټونو او نشایسته د مغلق کاربوهایدرېټونو له ډلې څخه دي.

ساده کاربوهایدرېټونه (Simple Carbohydrates)**I. مونوسکرایډونه (Monosaccharide's)**

د اساسي یونټونو یا واحدونو له جملې څخه دي چې نور کاربوهایدرېټونه ترې جوړېږي.

الف: گلوکوز (Glucose)

Dextrose یې هم بولي. د انگورو یا جوارو قند نظر د گني قند ته لږ خوږ وي. توپیر نه کوي چې کوم ډول قندي مواد مصرفېږي. بدن هغه په گلوکوز بدلوي چې دغه قند اکثراً له مغلق کاربوهایدرېټ څخه پارچه کېږي.

ب: فرکتوز (Fructose)

د مېوې قند یا Laevulose یې هم بولي. په مېوه جاتو اوشاتوکې پیدا کېږي. فرکتوز عموماً د شاتود قند په حیث پېژندل کېږي. دغه قند له ټولو مونوسکرایډونو څخه خوږ دی. د انسان بدن فرکتوز په گلوکوز تبدیلوي.

ج: گلکتوز (Galactose)

په طبیعت کې په ازاد ډول نه پیدا کېږي، یواځینی منبع یې د لکتوز هایډرولایز کېدل دي. اساساً د لکتوز (د شیدو قند) له پارچه کېدو څخه لاسته راځي.

II. ډای سکرایډونه (Disaccharides)

کله چې دوه مونوسکرایډونه سره یوځای شي یو ډای سکرایډ جوړوي. مهم ډای سکرایډونه عبارت دي له:

الف: سکروز (Sucrose)

له نوموړي قند سره مونږ ټول اشنا یو چې په گني، لبلبو او گوړې کې پیدا کېږي. نوموړی قند د گلوکوز او فرکتوز له اتحاد څخه رامنځ ته کېږي.

ب: لکتوز (Lactose)

له گلوکوز او گالکتوز څخه جوړ دی. د تي لرونکو په شېدو کې پیدا کېږي.

ج: مالتوز (Maltose)

د گلوکوز له دوو مالیکولونو څخه جوړ دی چې د مالت شکر یې هم بولي. کله چې په بدن کې نشایسته په کوچنیو واحدونو تقسیمېږي، مالتوز لاسته راځي.

III. پولي سکرایدونه : (Polysaccharides)

پولي د ډېرو سکراید د قند په معنی دی. نوموړي کاربوهایډرېټونه د ساده قندونو له څو مالیکولونو څخه ترکیب شوي دي.

نشایسته گلايکوجن، ډکسټرین، سلولوز، اوپکټین (ناقابل هضم کاربوهایډرېټونه) د پولي سکرایدونو له ډلې څخه دي:

الف: نشایسته (Starch)

د گلوکوز د ډېرو واحدونو له اتحاد څخه تشکیل شوې ده (د Photosynthesis په جریان کې). د هضمیت د پروسې په جریان کې د گلوکوز د واحدونو تسلسل په کوچنیو زنجیرونو پارچه کېږي، وروسته له هغه په ډای سکرایدونو او بالاخره د گلوکوز په مفردو واحدونو تبدیلېږي.

ب) گلايکوجن (Glycogen)

بدن د انرژۍ ذخیره لري چې په چټکۍ سره استعمالیدای شي. یومقدار گلوکوز په گلايکوجن تبدیلېږي او په ځیگر کې ذخیره کېږي. کله چې انرژۍ ته اړتیا ولیدل شي بېرته په گلوکوز تجزیه کېږي.

ج) ډکسټرین (Dextrin)

کله چې اغذیه د نشایستې لرونکې وي، رامنځ ته کېږي د بېلگې په توگه ډوډۍ پخیري یا سره شي چې ډکسټرین د همدې غذاگانو یوه برخه جوړوي.

د) سلولوز (Cellulose)

غیر منحل فایبرونه دي. د نباتاتو په واسطه د گلوکوز له واحدونو څخه لاسته راځي. د گلوکوز مالیکولونه داسې سره یوځای کېږي چې یوه قوي ساختماني ماده تولیدوي. دغه ماده نباتات د

ساقو اوپانو د حمایې له پکاروي. سره له دې چې له گلوکوز څخه جوړ دی د انسانانو په وسیله نه هضمیږي ولې دغذایي رژیم د فایبرونو د موجودیت له مخې د انسان د بدن له پاره ډېر ارزښت لري.

د کاربوهایدرېټونو دندې

(۱) د انرژۍ تولید:

اکثرا گلوکوز له ځیگر څخه د وینې دوران ته ازادیږي او په بدن کې دوران کوي. د حجرو د فعالیت او انرژۍ د تولید له پاره د احتراقیه مادي په حیث ترې کار اخېستل کېږي. یو گرام کاربوهایدرېټ = ۴ کیلو کالوري انرژي

(۲) د انرژۍ ذخیرې

گلوکوز په گلايکوجن تبدیلیږي او د وروستیو کارونو له پاره په ځیگر او عضلاتو کې ذخیره کېږي. کله چې ځیگر او عضلات د گلايکوجن د ذخیرو لرونکي وي یو زیات مقدار کاربوهایدرېټ په شحمو تبدیلیږي او پر تحت الجلدی انساجو کې ذخیره کېږي.

(۳) د عصبي سېستم له پاره د انرژۍ لمرنۍ منبع

عصبي نسجونه، ماغ او سږي کاربوهایدرېټونه د احتراقیه موادو د لمرنۍ منبع په حیث استعمالوي.

(۴) د پروټین تعامل

ترټولو لمری د انسان بدن کاربوهایدرېټونه د انرژۍ د تولید له پاره په کاروي. د کمښت په صورت کې له پروټین څخه کار اخلي. د بېلگې په توګه بدن پروټین په گلوکوز تبدیلوي ځکه چې گلوکوز شتون نه لري او په همدې توګه حیاتي دندې په بدن کې ترسره کېږي.

(۵) د مېتابولیزم تنظیم

د کاربوهایدرېټ د کمښت په صورت کې د انسان بدن د احتراقي موادو د اړتیا د پوره کولو په موخه د خپروي شحم پارچه کوي. د شحمیاتو مېتابولیزم نسبت هغه تولیداتو ته چې بدن یې په اوسط ډول تولیدوي، چټک دی.

(۶) د کولمو او معدې د دندو په ترسره کولو کې رول

لکتوز د کولمو د ګټورو بکټریاؤ په وده او نمو کې رول لري او ځیني نور قندونه د B کمپلکس ویتامینونو په ترکیب کې ګټور ثابتیږي.

(۷) غذایی فایبر

د کولمو او معدې د لارې د پرستالتیک حرکاتو په نښه کولو کې مرسته کوي د کولمو محتویات ډېر وي او په کولون کې د غایطه موادو د پاتې کېدو زماني طول راکموي. د توصیه شوي غذایی رژیم مقدار

د کاربوهایدرېټونو مشخص مقدار د اخذ له پاره په دقیق ډول کوم معیار نه دی تجویز شوی، لیکن د Ketosis دو قايې له پاره حد اقل د ورځې ۵۰-۱۰۰ گرامه کاربوهایدرېټ ته اړتیا لیدل کېږي.

غذایی منابع

نشایسته (Starch): - خسته، سبزیجات او پانه لرونکي سبزیجات خالص شکر: - هغه کاربوهایدرېټونه چې ۱۰۰٪ قند لري لکه شربتونه، جیلی، مربا، او کاربنن لرونکي مشروبات.

وچ حبوبات: - په حبوباتو او وړوکي (۶۵-۷۰٪) کاربوهایدرېټ شتون لري نخود او لوبیا: ۶۰٪ یا له دې څخه ډېر کاربوهایدرېټونه لري سبزیجات او مېوه جات: پالک، کرم، هندوانه او نور پانه لرونکي سبزیجات یو مقدار اوبه لري چې تقریبا ۶۰٪ یا له دې څخه کم مقدار CHO لري، کچالو، خوړ کچالو، Lima Bean، کبله کم مقدار اوبه لري او تقریبا ۲۰٪ یا له هغه څخه ډېر CHO لري.

د کاربوهایدرېټونو کمښت (Carbohydrates Deficiency)

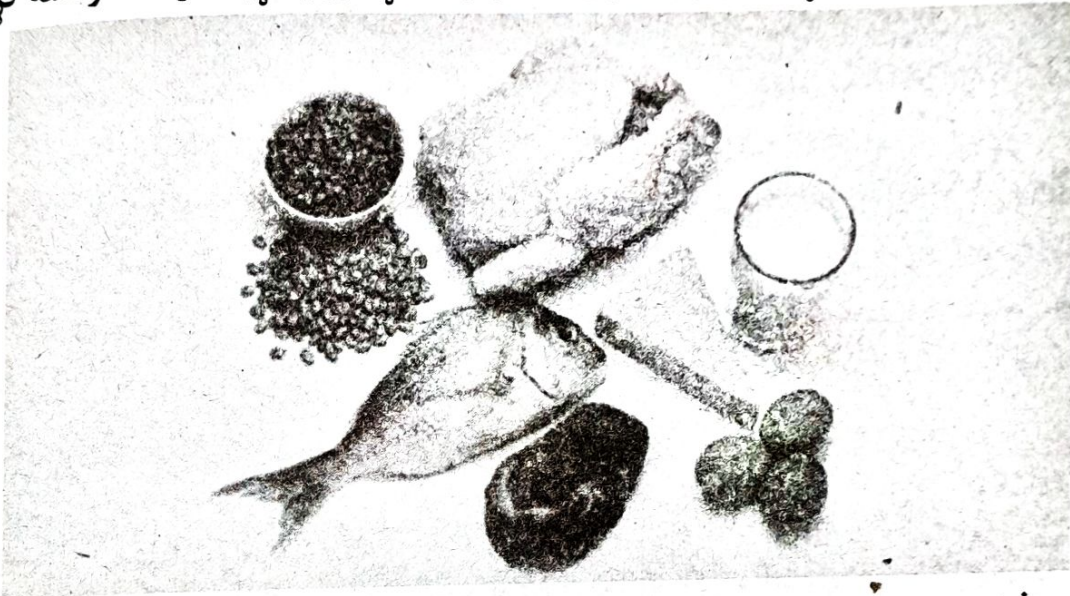
۱. **Ketosis:** - د غذایی CHO د کمښت له امله د انرژۍ د تولید له پاره د ناکافي گلوکوز شتون دی. نو له همدې کبله یو زیات مقدار شحم استعمالیږي، د شحمو د مېټابولېزم له امله یو شمېر مواد تولیدیږي چې د کتون په نامه یادېږي چې په نتیجه کې د نوموړو موادو توکسیک حالت ته کېتوزس وایي.

۲. **د بدن د انساجو لري کېدل (Depletion Of Body Tissues):** پروټینونه د جسم انساج تعمیروي، کله چې د کاربوهایدرېټ او شحمیاتو کمښت موجود وي نو د انرژۍ د تولید له پاره له پروټین څخه کار اخیستل کېږي. د کاربوهایدرېټونو کمښت د بدني انساجو د له منځه تګ سبب ګرځي د بېلګې په توګه ولږه د قحطۍ له وجې رامنځ ته کېږي.

۳. **زیات کاربوهایدرېټ لرونکی غذایی رژیم:** دغه ډول غذا د غاښونو د کاریس اوچنګي کېدو سبب ګرځي. ټول قندي مواد د فرکتوز، گلوکوز، مالتوز، لکتوز او سکروز په شتون د همدې ډول Cavity سبب ګرځي.

خلورمه برخه پروتینونه Proteins

په دې برخه به زده کړیالان د پروتینونو د دندو او ځانګړتیاوو په اړه معلومات ترلاسه کړي.



موخې

د دې برخې په تکمیلولو سره به زده کړیالان په دې وتوانېږي چې :

- پروتینونه تعریف کړي
- پروتینونه او امینواسیدونه (ساختماني واحدونه) تشریح کړي
- د کامل او نامکمل پروتینونو ترمنځ د توپیر پېژندل (حيواني او نباتي)
- د پروتینونو بیولوژیکي ارزښت او دندې تشریح کړي
- پروتین لرونکي غذايي منابع لست کړي
- د ورځې اړین توصیه شوی مقدار تهیه کړي
- د پروتینونو د کمښت نښې نښانې تشریح کړي

پیلامه :

پروتیینونه هغه وخت ونومول شول کله چې ۱۵۰ کاله له میلاد څخه وړاندې کله چې د Protein یوناني کلمه د اولي اهمیت (Prime Importance) په معنی وکارول شوه.

تعریف:

پروتیینونه لوی مالیکولونه چې د امینو اسیدونو په نامه له ساده موادو څخه ترکیب شوي دي.

کوم شیان د پروتیین په اړه ډېر د اهمیت وړ دي؟

پروتیینونه نه یوازې په غذا کې شتون لري بلکه د بدن په ترکیب او جوړښت کې هم شامل دي. د بېلګې په توګه هډوکي، غړي، وترونه (Tendons)، لېګامنټونه، عضلات، غضروف، ویښته، نوکان او پوستکي ټول له پروتیینونو څخه جوړ دي.

پروتیینونه زموږ په بدن کې ځانګړې دندې ترسره کوي چې عبارت دي له :

دندې (Functions)

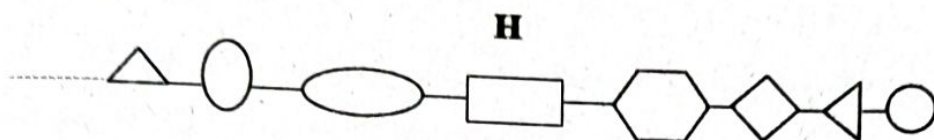
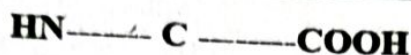
- i. **انزایمونه :** پروتییني جوړښتونه چې کیمیاوي تعاملات اسانوي اودنوموړو د تشدیدو سبب ګرځي. دغه جوړښتونه د پروتیینونو د کتلستونو په نامه یادېږي. هر انزایم په بدن کې یوه ځانګړې دنده لري.
- ii. **انټي باډي:** پروتیینونه چې د ناروغيو او انتاناتو په وړاندې مبارزه کوي. نوموړي جوړښتونه د وینې په سپینو کرویاتو کې پیدا کېږي (د وینې په دوران کې یې شمېر ډېروي).
- iii. **هېموګلوبین :** پروتییني جوړښتونه چې اکسیجن د بدن ټولو برخو ته رسوي.
- iv. **هورمونونه :** پروتییني جوړښتونه چې اکثراً د بدن دندې کنټرولوي. هورمونونه انزایمونه انتقالوي ترڅو خپلې دندې ترسره کړي، د بېلګې په توګه د وینې د ګلوکوز د سطحې تعادل د انسولین په واسطه.

ودیز او جوړښتیز پروتیینونه

پروتیینونه دي چې د بدن دانساجو په جوړښت، ودې او ترکیب کې کارول کېږي.

د پروتیینونو ترکیب

پروتیینونه مرکبونه دي چې له امینواسیدونو څخه جوړ شوي دي او امینواسیدونه له کاربن، هایډروجن، اکسیجن، او نایتروجن څخه جوړ شوي دي اودغه عناصر په زنځیري بڼه له امینواسیدونو څخه ترتیب شوي دي.



امینواسیدونه: د پروتین د جوړېدا بلاکونه

په مجموعي توګه ۲۰ ډوله مختلف امینواسیدونه شتون لري. دغه امینواسیدونه په خپل ترتیب پورې اړه لري په بدن کې ځینې ځانګړې دندې ترسره کوي.

ستاسې بدن: د امینواسیدونو مخزن

ستاسې بدن په دوامداره توګه خپل د اړتیا وړ امینواسیدونه له مخزن اوغذایي رژیم څخه ترلاسه کوي وروسته له هغې چې تاسې یوه غذا واخلئ چې په خپل ترکیب کې پروتین ولري. نو ستاسې بدن په کار شروع کوي. پروتینونه په امینواسیدونو پوټه کېږي (مختلف پروتینونه مختلف امینواسیدونه لري) کله چې پروتینونه کاملاً هضم شي، ستاسې بدن امینواسیدونه جذبوي او دوباره یې د بدن دندې ترتیبوي. ستاسې بدن د یو مخزن په توګه کار کوي.

ضروري او غیر ضروري امینواسیدونه

له ۲۰ ډوله امینواسیدونو څخه ۱۱ ډوله یې د انسان په بدن کې ترکیبېږي، نوله همدې کبله ورته غیر ضروري امینواسیدونه وایي. پداسې حال کې چې ۹ ډوله نور یې زموږ بدن نشي جوړولی. دې ډول امینواسیدونو ته ضروري امینواسیدونه وایي او باید په غذایي رژیم کې شتون ولري.

غیر ضروري امینواسیدونه	ضروري امینواسیدونه
• گلايسين • گلوټامیک اسید • ارجنین • اسپارټیک اسید • پرولين • الانین • گلوټامین • اسپارجین • سيرين • تایرونین	• هیسیدین • ایزولوسین • لوسین • لایزین • مېټیونین • فینانیل الانین • تربونین • تربېټوفان • والین

حيواني پروټينونه د نباتي پروټينونو په وړاندې

حيواني پروټينونه: غوښه ، ماهي، د الوتونکو غوښې، شيدې ، پټير او هگي دکاملو پروټينونوله ډلې څخه شمېرل کېږي. کامل پروټينونه د ضروري امينواسيدونو کامل مقدار لري له همدې وجې ورته ډلوړ کيفيت لرونکي پروټينونه يا ډلوړ بيولوژيکي ارزښت لرونکي پروټينونه (High Biological Value Proteins) وايي.

نباتي پروټينونه : غلې ، حبوبات ، خسته باب، هگي او نور سبزيجات د نباتي پروټينونو له جملې څخه شمېرل کېږي . نوموړي پروټينونه په خپل ترکيب کې يو يا ډېر ضروري امينواسيدونه نه لري نو له همدې وجې ورته ناکامل پروټينونه وايي. همدارنگه نوموړي پروټينونه د لږ بيولوژيکي ارزښت لرونکي پروټينونو په نامه هم يادوي (Less Biological Value Proteins)

تکميلي پروټينونه

د غذا دوه نامکمل پروټينونه چې د يوځای کېدو په صورت کې يو د بل کمښت جبرانوي.

د تکميلي پروټينونو منابع

د دوه يا ډېرو غذاگانو چې په لاندې ډول ذکر شوي په يوځای کېدو سره به تاسې وکړای شئ يو مکمل پروټين جوړ کړئ . د نوموړې غذا د خوړو په صورت کې به تاسې د هضم د عمليې په وخت کې ټول نهه ضروري امينواسيدونه ترلاسه کړئ تاسې کولای شئ نباتي پروټينونه سره ترکيب اومکمل پروټين جوړ کړئ.

غلې	حبوبات	خستې / تخمونه
وربشي تخم	لوبيا	د لمر يا افتاب پرست د گل
جوار	نخود	چارمغز/غوزان
وريچي	عدس	خستې
Pasta	سويا	
تورغنم (Rye)	مټر	

د مکمل پروتین د رامنځ ته کولو لپاره ترکیبات

د غلو او حبوباتو ترکیب	د غلو او خستو ترکیب	د حبوباتو او خستو ترکیب
ملايي ، Peanut ، غنم	ډوډی د کنجد له تخم سره	د کنجد خمیره Chick Pea
د غنمو چپاتي		
Kitchri		
وریجې له دالو سره		

همدارنگه په هر گروپ کې د حیواني پروتینونو (غوښه، تخم، شیدې، پنیر) د لږ مقدار په اضافه کولو سره به تاسې یو مکمل پروتین جوړ کړئ لکه :

Porridge له شیدو سره

اش او مکروني له پنیر سره

سلاد له لوبیا سره

Kitchri له ماستو سره

د پروتینونو دندې

۱. د بدن د نسجونو ترمیم او جوړونه

۲. د هورمونونو او انزایمونو په ترکیب کې شامل دي او بدن مېتابولېزم تنظیموي

۳. د بدن د الکترولایتونو او مایعاتو په ثابت ساتلو کې له بدن سره همکاري کوي

۴. د انتي باډیو په ترکیب کې شامل ده کوم چې بدن معافیتې اړخ جوړوي

۵. د کاربوهایدرېټ او شحمیاتو د نه شتون په صورت کې د انرژۍ ښه منبع جوړوي

gr۱ پروتین gr۴ انرژي تولیدوي (بدن نه شي کولای پروتینونه ذخیره کړي نوله همدې وجې د عضلې د پروتین د نه ذخیره کېدو له امله عضلات منابع (Washing) کېږي اوبالاخره ډنگروالی اود ودې د ودرېدو سبب ګرځي.

پروتین ته اړتیا د شخص په جسامت او اندازې پورې اړه لري:

عمر

کوچنیان (مخصوصا نوي زوکړي او شېدې خوړونکي) د چټکې ودې له امله ډېر مقدار پروتین ته اړتیا لري

جنس

سړي نظر ښځو ته کم شحم او ډېر عضلات لري نو له همدې وجې ډېر مقدار پروتین لري.

حاملگی او شیدی ورکونه

- د رشیم، پلاسنتا، د مو او ماشوم د بدن د ودې له پاره
- د نسجونو او وینې د پرمختیا او ودې له پاره

د غذایی پروتینونو د اخذ وړاندیز او پېشنهاد

کټگوري	عمر (کال)	وزن (Kg)	ارتفاع (Inch)	پروتین (Gr)
نوي زوکړي	۰-۰.۵	۶	۲۴	۱۳
	۰.۵-۱	۹	۲۸	۱۴
کوچنيان	۱-۳	۱۳	۳۳	۱۶
	۴-۶	۲۰	۴۴	۲۴
	۷-۱۰	۲۸	۵۲	۲۸
نارینه	۱۹-۲۴	۷۲	۷۰	۵۸
	۲۵-۵۰	۷۹	۷۰	۶۳
	+۵۱	۷۷	۶۸	۶۳
بڅينه	۱۵-۱۸	۵۵	۶۴	۴۴
	۱۴-۲۴	۵۸	۶۵	۴۶
	۲۵-۵۰	۶۳	۶۴	۵۰
	+۵۱	۶۵	۶۳	۵۰
حامله				۶۰
شیدې ورکونکې	۶ لمړنۍ میاشتې			۶۵
	۶ وروستنۍ میاشتې			۶۲

د نایټروجن تعادل

پروتین ته اړتیا ممکن د نایټروجن د تعادل د عنوان لاندې بحث شي.

د نایټروجن تعادل: حالت چې د نایټروجن اخذ او اطراح سره مساوي وي. په دوه ډوله دی:

• مثبت نایتروجنی تعادل

د نایتروجن له اطراح څخه اخذ یې ډېر وي. دغه حالت د نویو نسجونو د تشکیل سودونکی دی، د بېلګې په توګه په حاملګۍ کې، کوچنیان چې د ودې په حال کې دي. ورزش کوونکي چې نویو عضلاتو ته وده ورکوي، نسجونه چې د فزیکي صدمو له ناروغیو او جرحو وروسته ترمیمېږي، دي.

• منفي نایتروجنی تعادل

د نایتروجن اطراح نظر اخذ تر ډیره وي د بېلګې په توګه د تې، جرحو، سوځېدو، ولړې او تحرکېت نه لرلو په حالاتو کې.

کمښت یا فقدان

دانرژۍ او پروتین خوارځواکي یوه پراخه اصطلاح ده چې ناروغۍ یې Kwashiorkor او Marasmus دي.

Marasmus

حالت چې د شدیدې خوارځواکۍ له کبله رامنځ ته کېږي. په کوچني عمر لرونکو کې چې د کالورۍ، د غذايي پروتین، ویتامینونو او منرالونو له کمښت سره مخامخ وي، لیدل کېږي.

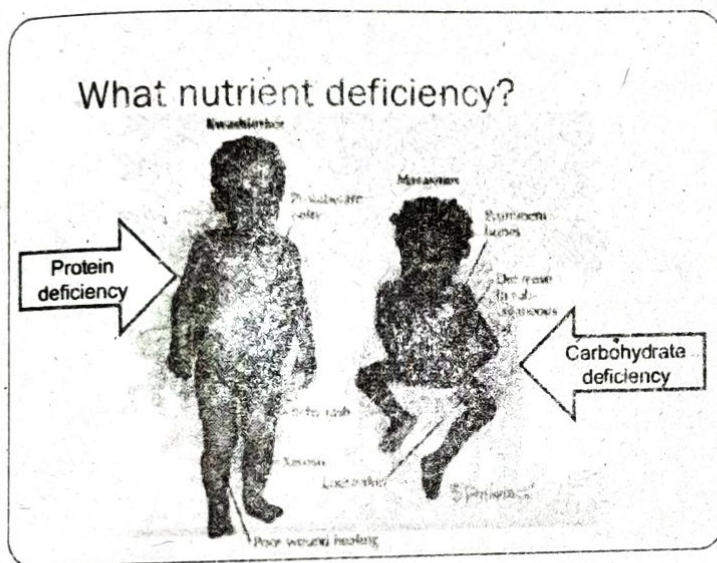
کوچنیان وچ کلک وي ولې اذیما نه لري. ویښتان وچ او ډبل، پوستکي نازک او غونج وي.

Kwashiorkor

حالت چې د غذايي پروتینونو کمښت په کې په انې او دوامداره توګه موجود وي لکه ولېره، د دغې حالت له کبله شحم په ځیګر کې تجمع کوي. دهورمونونو او پروتین کمښت موجود نه وي، اذیما، درد لرونکې جلدي ستونزې او د ویښتانو د رنګ تغیر هم پکې موجود وي. نوموړې ناروغي په هغه کوچنیانو کې اکثرا لیدل کېږي چې عمرونه یې ۱-۴ کالو پورې وي.

د پروتین کمښت

د پروتین د کمښت اوله نښه عضلاتي ضعف دی. د بدن نسجونه اکثرا په پروتین ولاړ دي. د بېلګې په توګه کوچنیان چې د پروتین کافي مقدار نه ترلاسه کوي، ضعیف او کوچني عضلات لري.



د البومین کمښت (په پلازما کې موجود پروټین) د اذیما او پرسوب سبب ګرځي. همدارنګه د پروټین کمښت په وینې کې هم د نښو نښانو د رامنځ ته کېدو سبب ګرځي. RBC یوازې ۱۲۰ ورځې عمر لري. د نویو حجرو د تولید له پاره پروټین ته اړتیا ده د پروټین کمښت د وینې د کمېدو (Anemia) سبب ګرځي.

د پروټین - انرژۍ کمښت

Kwashiorkor	Marasmus
• یوازې د پروټین کمښت • د بدن سطحي شحم اود مټ د پنځې قطر نارمل دی • وزن ممکن نارمل وي • حشوي پروټین کمېږي • د معافیتي سپښتم دنده کمېږي • سره رنګه ویښتان • اذیمایي منظره / پرسوب	• د پروټین او انرژۍ دواړو کمښت • د بدن سطحي شحم اوهه دمټ د پنځې قطر کمېږي • د وزن بایلل • حشوي پروټین (البومین) نارمل یا کمېږي • د معافیتي سپښتم دنده نارمل • وچ اوډبل ویښتان • وچ او غونج مخ

د پروټین له ډېر اخیستو څخه ډډه کول

څو طبي حالات د اشخاصو له پاره، د پروټین مناسب هضم او پروسېس کول ستونزمنوي او د بدن په مختلفو برخو کې د اضافي محصولاتو د رامنځ ته تګ سبب ګرځي. اشخاص چې د ځیګر او پښتورګو په ناروغیو اخته وي، نه شي کولای په مؤثر ډول پروټینونونه پروسېس کړي او په یوریا یې تبدیل کړي او یا یې په مؤثر ډول په تشو بولو کې اطراح کړي. دغه حالت بالاخره د یوریک اسید تیرو دجوړېدو اوهه د یوریمیا سبب ګرځي. په دغه حالت کې ډاکټران محدود پروټین لرونکی غذايي رژیم توصیه کوي.

پنځمه برخه

شحمیات Fats

په دې برخه کې به زده کړیالان د شحمیاتو په ډولونو، ځانګړتیاو او استعمال باندې پوه او هغه به مطالعه کړي.

موخې

د دې برخې په تکمیلولو سره به زده کړیالان په دې وتوانېږي چې:

- شحمیات تعریف کړي
- د شحمیاتو ترکیب او ډلبندي تشریح کړي
- د شحمیاتو دندې تشریح کړي
- اساسي شحمي اسیدونه او دندې تشریح کړي
- د شحمیاتو غذايي منابع لست کړي
- د شحمیاتو ورځنۍ اړتیاوې تهیه کړي
- د شحمیاتو د کمښت نښې نښانې تشریح کړي



پېلامه

تعریف: شحمیات د انرژۍ ترټولو متراکمه منبع ده. ۱ gr شحم ۹ kcal انرژي برابروي. دوي د انرژۍ اصلي ذخیره جوړوي اودمختلفو دندو له پاره اړین دي. څرنګه چې لږ O₂ او ډېر C لري نو له همدې وجې له کاربوهایډرېټ سره ښه توپیر لري.

موخي

۱. د شحمو د غذايي منابعو توضيح كول
۲. د شحمياتو مختلف ډولونه توضيح كول
۳. په دې پوهېدل چې بدن څه ډول له شحمياتو گټه اخلي
۴. ناروغۍ چې د شحمياتو په ډېر استعمال سره پيدا کېږي

توضيحات

- شحم (Fat/Lipid)
- Fat: د کوټې په تودوخه کې جامد وي لکه په پنير ، پيروي او ملايي کې موجوده شحم
- Oil: د کوټې په تودوخه کې مايع وي لکه نباتي غوړي

مغذي مواد چې لوړ مقدار انرژي توليدوي:

- يو گرام کاربوهايډرېټ ----- Kcal ۴
- يو گرام پروټين ----- kcal ۴
- يو گرام شحم ----- Kcal ۹

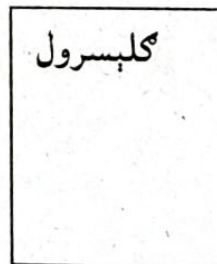
د شحمو ترکيب : کاربن ، هايډروجن ، اکسيجن

د يوماليکول شحمو ساختماني ترکيب = گلXسرول + شحمي اسيد

Monoglyceides

د گلېسرول + يو شحمي اسيد له مجموعې څخه عبارت دی.

يو ماليکول شحمي اسيد + گلېسرول



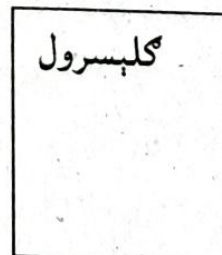
OH

.....OH

.....O-Fatty Acid

Bioglycerides

گلېسرول + د شحمي اسيدونو دوه ماليکولونه Glycerol+Two Fatty Acids



OH.....

.....O-Fatty Acid

.....O-Fatty Acid

Triglycerides

گلیسرول + د شحمي اسیدونو درې مالیکولونه

.....OH

.....O-Fatty Acid

.....O-Fatty Acid

.....O-Fatty Acid

گلیسرول

ترای گلیسرایدونه اکثراً په بدن اوغذایی رژیمونو کې پیدا کېږي .
ترای گلیسرایدونه اکثراً په نسجی حجراتو او انساجو کې موجود دي .

شحمي منابع

• Oils او Fats

د جوارو تېل ، د سویا تېل ، د لمرپرستي تېل ، مارگین ، ملایي ، د پخلي غوړي

• حیواني غذاګانې

• د اوزې غوښه ، د پسه غوښه ، د غوا غوښه ، د چرګې غوښه ، د ماهي غوښه ، هګۍ ،
شیدې ، پنېر ، ملایي ، ماسته

• شحمي نباتي غذاګانې

کوپره ، پلي ، پسته ، بادام ، سویا ، پاکستانی پلي

• نباتي غوړي

• د لیدو وړ شحمیات

وګورئ احساس کړئ : ملایي ، لم ، پېړوی ، متایي ،

• ناقابل لیدغوړي

د نورو مغذي موادو سره مخلوط: کوپره ، پسته ، بادام ،

فعالیت :

د هغه ناروغانو په شکایت کې مرکزي رول لري چې له یوې قلبي حملې څخه روغ راوتلي وي او نوموړي ناروغان ووايي چې نورې ښې غذاګانې نه شي مصرفولي .

دندې	د کمښت نسبې نښانې	حيواني منابع	نباتي منابع
• د انرژۍ برابرول • په شحمو کې د منحل ویتامینونو انتقال • د ضروري شحمي اسیدونو تقویه • د هډوکو او نورو غړو تقویه اوساتنه • له یخنی او گرمۍ څخه مخنیوی کول • د غذا له تهیی څخه رضایت	• اگزیم • د وزن بایلل • د بدن په وده کې ځنډ	• وازدې او لم • پنېر • پېړۍ • ملایي • شیدې • هګۍ	• نباتي تېل • خسته • چاکلېټ • زېتون • مارگرین

بدن څه ډول له شحمو څخه گټه اخلي؟

په غذا کې موجود شحم

انرژي

د شحمو ذخیره : د انرژۍ ذخیره

په شحمو کې د منحل ویتامینونو جذب (A.D.E.K)

ضروري شحمي اسیدونه : د حجراتو د ترکیب له پاره ، د بدن په دندو کې مرسته کوونکي

نورې دندې:

- غذايي رژیم ته خاصه ذایقه ورکوي
- دده په شتون کې له پروتین څخه د انرژۍ د منبع په توگه ډډه کېږي
- د غذا د اخیستو وروسته انسان ته مرښت ورپه برخه کوي

د حجراتو شحم :

- د ټولو حجراتو په ترکیب کې شامل دي
- ډېری مقدار یې په مغز او اعصابو کې پیداکېږي
- د ډېر مقدار ضروري شحمي اسیدونو لرونکي دي

ذخیروی شحم :

- په ځانکړو ذخیروي حجرو کې شتون لري
- ډېری مقدار یې د پوستکي لاندې او په گېډه کې پیدا کېږي
- د شحمي اسیدونو لږ مقدار لري
- د بدن له پاره د انرژۍ د ذخیرې حیثیت لري
- په بدن کې دعایق دنده ترسره کوي (بدن گرم ساتي)
- له نازکو غړو څخه ساتنه کوي (د بېلگې په توګه پښتورګي)

د شحمیاتو دندې:

په غذا کې شحمیات :

۱. د بدن د احتراق منابع
۲. په شحمو کې د منحل ویتامینونو جذب (A.D.E.K)
۳. غذا ته خاص خوند ورکوي
۴. د ضروري شحمي اسیدونو (Linolenic & Lineoleic Acid) منبع ده ، چې د حجروي غشاګانو د تقوینې سبب ګرځي. د کولسترول په انتقال او مېتابولېزم کې مرسته کوي او همدارنګه د مغز په ودې او د وینې د علقې په اوږدېدو کې هم مرسته کوي.

په بدن کې شحمیات :

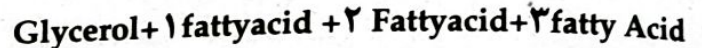
۱. د احتراق منبع : د ټولو نسجونو له پاره (بغیر له CNS)
۲. د احتراقیه موادو ذخیره: شحمي حجرات
۳. د غړو ساتنه : شحمي تقویه یي حلقه چې مېخانيکي ضربې او ټکانونه جذب او له غړو څخه ساتنه کوي (سترګه ، پښتورګي ، هډوکي او نور)
۴. غوړول : د انسان د بدن شحمي غدې غوړي یا شحم تولیدوي چې دغه غدوات د Sebaceous Gland په نامه یادېږي . د دغې غدو افرازات پوستکي غوړوي اوله بدن څخه د اوبو د وتلو مخه نیسي.
- ۵: عایق جوړونه : شحمي طبقه چې د جلد لاندې موقعیت لري بدن له یخنۍ څخه ژغوري.
- ۶: د حجروي غشاء جوړښت : شحمیات د حجروي غشاء عمده برخه جوړوي.

شحمي اسيدونه (Fatty Acids)

- I. مشبوع شحمي اسيدونه (Saturated Fatty Acids)
- II. واحد نامشبوع اسيدونه (Monounsaturated Fatty Acids)
- III. خوگانه نامشبوع اسيدونه (Polyunsaturated Fatty Acids)

تراي گليسرآيد Triglycerides

وروسته له هضم خخه:



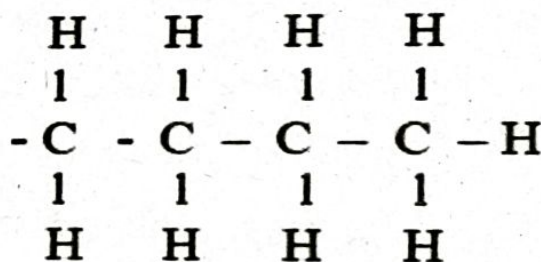
۴۰ مختلف شحمي اسيدونه :

مشبوع شحمي اسيدونه: دوه گونې رابطه نه لري ډېر مقدار هايډروجن لري

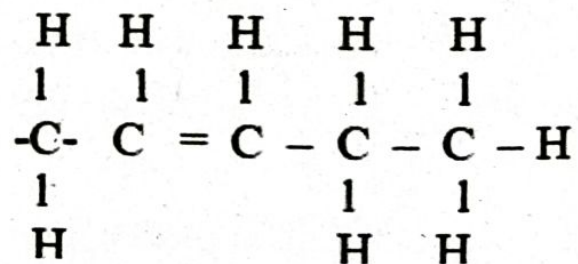
واحد نامشبوع اسيدونه: يوه دوگونې رابطه لري

خوگانه نامشبوع اسيدونه: دوه يا ډېرې دوه گونې رابطې لري

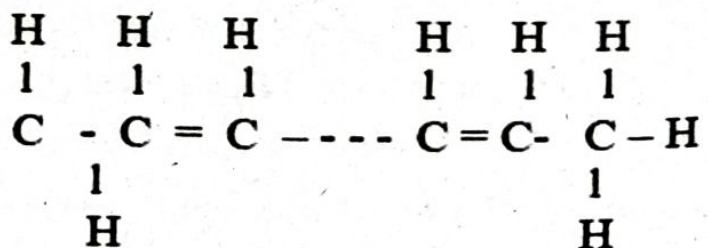
شحمي اسيدونه: خه ډول يو له بل سره توپير پري؟



مشبوع شحمي اسيدونه



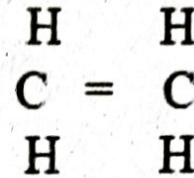
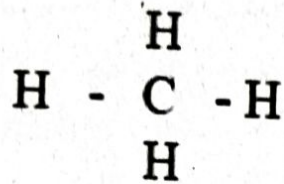
مفرد غيرمشبوع شحمي اسيدونه



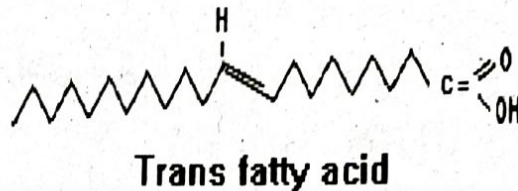
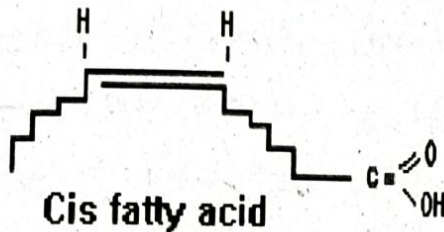
خوگونې غيرمشبوع

- د کاربن اتوم زنځيرونه په مختلف طولونو (اوږد، متوسط، لنډ) ليدل کېږي

- ممکن د کاربن د اتومونو ترمنځ یو یا څو جفته رابطې موجودې وي. شحمي اسیدونه چې جوړه رابطې لري د لږ مقدار هایدروجن لرونکي دي.



- په یو شحمي اسید کې د کاربن د اتومونو زنځیرونه چې جوړه رابطې لري اوقات شوي وي د (Cis Fatty acid) په نامه اوکه زنځیرونه مستقیم وي د (Trans Fatty Acid) په نامه یادیږي. Trans یې د انسان د بدن په وسیله استفاده کېږي، لکه مشبوع شحمي اسیدونه



ضروري شحمي اسیدونه

- ډېری شحمي اسیدونه چې د بدن په وسیله نه جوړیږي، ضروري اسیدونه نه دي
- دوه شحمي نا مشبوع اسیدونه چې د بدن په وسیله نه تولیدیږي او په غذاو کې اخیستل کېږي ضروري شحمي اسیدونه دي (Linolenic Acid & Lnolenic Acid)
- د حجراتو په جوړېدا په ځانګړي توګه د دماغو د حجراتو په جوړېدا کې ترې کار اخیستل کېږي

شحم د مشبوع، غیر مشبوع، اوڅوګانه مشبوع شحمي اسیدونو له ترکیب څخه جوړیږي. په یخه هوا کې مشبوع شحمیات کلک وي لکه ملایي، کوچ، د پخلي غوړي. په یخه هوا کې غیر مشبوع شحمیات مایع وي لکه د زیتونو تېل، د لمر پرستي د گل تېل

Saturated Fats=More Saturate Fatty Acids

Mono Unsaturated Fats=More Mono Unsaturated Fatty Acids

Poly Unsaturated Fats= More Poly Unsaturated Fatty Acids

د غوړې (شحمیاتو) ډولونه

- Ghee (د پخلي له پاره تېل چې د حیواني اوباتي غوړیو یو ترکیبي حالت دی)
- کوچ
- د کوپړې غوړې
- د غوا غوړې
- د ماهي غوړې
- د زېتون غوړې
- د سویا غوړې
- ملایي
- دهگۍ ژېړ
- خسته باب
- د لمرپرستې (افتاب پرست) غوړې
- داسې نور

ارمیتیا: د (DRI (Dietary Reference Intake په نامه ماخذ وړاندیز کوي چې لویان باید د ورځنۍ انرژۍ له مجموعې څخه (۲۰-۲۵%) یې له شحمیاتو څخه لاسته راوړي (IOM ۲۰۰۲). د صحي پوهې او کړنلارې په اساس د ضروري شحمي اسیدونو د جذب د میزان له پاره کوم ځانگړی وړاندیز شتون نه لري بلکه د کمښت د له منځه وړلو له پاره یې وړاندیز شتون لري. د ورځې ۱۷ گرامه Linoleic Acid او ۱۶ گرامه Linolenic Acid د لویانو له پاره وړاندیز شوي دي. ضروري شحمي اسیدونه: ډېری شحمي اسیدونه چې په بدن کې جوړېږي د غیر ضروري شحمي اسیدونو په نامه یادېږي. او هغه شحمي اسیدونه چې په بدن کې نه تولیدېږي او باید په غذاگانو کې واخېستل شي، د ضروري شحمي اسیدونو په نامه یادېږي. Polyunsaturated Fatty Acid -PUFA د ضروري شحمي اسیدونو له ډلې څخه چې په نباتاتو او سبزیجاتو کې پیدا کېږي.

د ضروري شحمي اسیدونو دندې:

د حجراتو په ځانگړي توگه د دماغو او اعصابو په ترمیم او ترکیب کې رول لري. د ماهي غوړې او ډېر غوړ لرونکي ماهیان (Herring/sardines) د ضروري شحمي اسیدونو لرونکي دي او نوموړي شحمي اسیدونه یې اومېگا (Omega) او اومېگا تري (Omega III) دي.

Omega III د وینې کولسترول په راکمولو او همدارنگه د وینې د علقې په وقایې کې رول لري.

په شحمیاتو عمليي (Fats Processin)

(Unsaturated Fats (Oil

د جفته رابطې ماتول

Cis

د هایدروجن علاوه کول

د Hydrogenation دې له : نباتي غوړي، کلک مارگرین

کلېسترول

شحمي مواد چې د انسان په بدن کې جوړېږي او په غذاگانو کې چې حیواني منابع ولري، پیدا کېږي.

دندې:

- هورمونونه جوړوي
- حجرات جوړوي
- د بدن په مختلفو پروسو کې ونډه لري
- د لیپوپروټین په وسیله (Lipoprotein) انتقالیږي

ډولونه :

خلور ډولونه یې عبارت دي له :

۱. HDL (High Density Lipoprotein) ښه کلېسترول
۲. LDL (Low Density Lipoprotein) بد کلېسترول
۳. VLDL (Very Low Density Lipoprotein)
۴. کایلومایکرون (Chilomicrons)

د مشبوع شحمي اسیدونو یا Trans Fatty Acids ډېروالی د LDL د ډېرښت سبب ګرځي. او بالاخره د زړه کرونري ناروغیو (Coronoary Heart Dieases) ته زمینه برابروي. د غیر مشبوع شحمي اسیدونو ډېرښت د HDL د ډېرښت سبب کېږي او بالاخره د زړه کرونري ناروغیو واقعات هم راکمېږي.

- د وینې د کلېسترول نارمل اندازه :
- ۲۰۰-۲۳۹ Mg/Dl نوموړې اندازه د نارمل او خطري حدونو په منځ کې ده او که له ۲۴۰ mg/Dl څخه لوړ شي نو ویل کېږي چې شخص په خطر کې دی.

شپږمه برخه

Vitamins & Minerals

په دې برخه کې به زده کړيالان په شخمو کې منحل ویتامینونه (A,D,E,K) او په اوبو کې منحل ویتامینونه (B.Complex,C) او هم مختلف منرالونه (Ca,Fe,I,Na,K,P) وپېژني.



موخې

د دې برخې په تکمیلولو سره به زده کړيالان په دې وتوانېږي چې:

۱. کوچني غذايي مواد تعريف کړي
۲. په شخمو او ویتامینونو کې منحل ویتامینونه وپېژني
۳. د منرالونو او ویتامینونو د دندو تشریح کول
۴. د ویتامینونو او منرالونو غذايي رژیمونو تهیه کول
۵. د منرالونو او ویتامینونو د کمښت له امله پېښېدونکې ناروغۍ او دهغو نښې نښانې تشریح کړي.

Micronutrients

مواد چې د بدن د نارمل دندو ترسره کولو له پاره ضروري وي. د بېلگې په توګه ویتامینونه او منرالونه چې نوموړي مواد په کم مقدار سره د بدن د دندو په ترسره کولو کې مرسته کوي.

ویتامینونه (Vitamines)

- په لږ مقدار سره د بدن د پروسو له پاره ضروري دي
- د انرژۍ تولیدونکي نه دي ولې د انرژۍ په تولید کې مرسته کوي
- بدن د هغې انرژۍ د مصرف له پاره چې له کاربوهایډرېټ، شحمو او پروټینونو څخه لاست راځي، تیاروي.
- ځانګړې دندې لري

ډلبندي (Classification)

ویتامینونه په دوو لویو ګروپونو ویشل شوي دي:

۱. په شحمو کې منحل ویتامینونه ————— هغه ویتامینونه دي چې په شحمیاتو کې د حلېدو وړتیا لري
۲. په اوبو کې منحل ویتامینونه ————— هغه ویتامینونه دي چې په اوبو کې د حلېدو وړتیا لري.

په اوبو کې منحل ویتامینونه (Water Soluble)	په شحمو کې منحل ویتامینونه (Fat Soluble)
• Vit-B.Complex • (Vit-B ۱) (Thiamin) • (Vit-B ۲) (Riboflavin) • Niacin • Vit-B ۶ • Folic Acid • (Cyanocobalamin) (Vit-B ۱۲) • Pantothenic Acid • Biotin • (Vit-C) (Ascorbic Acid)	• Vit—A • Vit—D • Vit—E • Vit—K

منرالونه یا معدني مواد (Minerals)

غيرعضوي عناصر چې د بدن د انساجو د جوړېدا له پاره ضروري وي، د بدن مايعات تنظيموي او هم بدن سره په مختلفو دندو کې مرسته کوي.

د بدن ۹۶٪ وزن کاربن، هايډروجن، اکسيجن او نايټروجن جوړوي

د بدن ۴٪ وزن معدني مواد جوړوي

معدني مواد په اوبو او طبيعت کې پيدا کېږي

په خاوره کې معدني مواد د نباتاتو په واسطه جذبېږي

انسان معدني مواد له همدغه منابعو څخه چې نباتات او حيوانات دي، لاس ته راوړي

دېلبندي (Classification)

په دوه لويو ډلو ويشل شوي دي :

۱. عمده او لوی منرالونه (Major Minerals): ورځنۍ اړتيا ورته له ۱۰۰ Gr ډېره وي د بېلگې

په توگه P, K, Na, CL, Mg, Ca

۲. نادر منرالونه (Trace Minerals): ورځنۍ اړتيا ورته له ۱۰۰ Gr کمه ده د بېلگې په توگه

Se, Zn, I, Fe

منرال	R.D.A	دندې (Functions)	کمښت / سميت (Deficiency/Toxicity)	منابع (Sources)
پوتاشيم (+K)	mg ۲۰۰۰	- د عضلاتو تقلص - د بدن د مايعاتو د توازن ساتنه - د عصبي تنبهااتو انتقال - اسموزس	کمښت: - هايپوکلیميا (په وينه کې د پوتاشيم کموالی) - د هايپوکلیميا نښې نښانې: - د عضلاتو ضعف - د زړه ضربان سميت: - هايپرکلیميا (په وينه کې د پوتاشيم د سوبې لوړېدل) د هايپرکلیميا نښې نښانې	مېوه جات: ✓ مالټه ✓ کبله سبزیجات: ✓ باقلي کورنی ✓ شیدې ✓ حبوبات ✓ غوښه

			• سترتیا • زړه بدوالی • صدري درد
سودیم (+Na)	mg ۵۰۰	• د مایعاتو د توازن ساتنه • د عصبي سیالې انتقال • اسموزس • د اسید-قلوي د توازن ساتل • د عضلاتو او اعصابو د تحرکاتو تنظیم	کمښت: هایپوناوتریمیا (نادرا) نښې نښانې یې عبارت دي له: • شدیدې کانګې • شدید نس ناستی • ډیهایدرېشن • سمیت: هایپرنایتریمیا • نښې نښانې: • هایپرتهنشن • اذیما

ویتالامینونه	منابع	دندې	R.D.A	کمښت/سمیت
ویتالامین A (Retinal)	• خیگر • پښتورګي • د هګۍ ژېړ • شیدې • کوچ • د ماهي • غوړي • د سټروس • خاندان • مېوې	• په تیاره کې • د سترګو د دید ښه والی • له مخاطي غشاء څخه ساتنه • د پوستکي ساتنه • د هډوکو وده او نمو	نران: ۵۰۰۰ Iu ښځې: ۴۰۰۰ Iu	کمښت: • د شپې لخوا د دید خرابېدل (شب کوري)

		• توالد او تناسل • معافيتي سپستم	• گازرې	
کمښت : ۱. Rickets (د ویتامین D شدید کمښت دی چې په کوچنیانو کې د هډوکو د نرمېدو سبب ګرځي. ۲. Osteomalacia (په لویانو کې د ویتامین D د کمښت له امله د هډوکو نرمېدل) ۳. Osteoporosis: دلته د هډوکو کتله اوهم د هډوکو کثافت کمیږي ۴. د هډوکو اېنارمل وده سمیت : د پښتورگوډبرې دنرموانساجوتکلس (Calcification)	لویان : ۷-۵ Ug	• د Ca جذب تنظیموي • د هډوکو او غاښونو وده نارمل ساتل	• پانه لرونکي سبزیجات • مېوه جات • هګۍ • ځیګر • شیدې • ماهي • مارګرېن • د لمرشعاع	ویتامین D (Calciferol)

ویتامینونه	منابع	دندې	R.D.A	کمښت/سمیت
Vit-E (Tocopherol)	حيواني: غوبښه خېگر د ماهي د خېگر غوړي شيدې کوچ هگۍ نباتي	• د انټي اکسيډانټ په حيث رول لري (انټي اکسيډانټ هغه مواد دي چې له بې ځايه اکسيډېشن مخنيوی کوي) • د الکترون دانتقالوونکي سپېستم د کو فکتور په حيث رول لري • له عقامت (شندوالي) څخه مخنيوی کوي • د عضلاتو د نارمل دندو له پاره مهم دی • د عصبي او رگونو سپېستم توازن ساتي. • د عصبي سپېستم د نارمل فزيالوژي له پاره مهم دی • د بيولوژيکي غشاگانو د سلامتيا ساتنه کوي • د RBC په جوړښت کې اساسي رول لري	نارینه : Mg ۱۰ بڅينه : Mg ۸	۱. په انسانانو کې تراوسه په انسانانو کې د نوموړي ویتامين د کمښت له امله کومه عارضه نه ده پېژندل شوې ۲. حيوانات • شندوالی • عضلاتي • ډسټروفي • د وينې کمښت (انيميا) • کبدي نکروز

ویتامینونه	منابع	دندې	R.D.A	کمښت/سمیت
Vit-K فیتونادیون یا فیناکینون	هگۍ ځیگر د کولمو نارمل فلورا پالک سبزي گولپي پانه لرونکي سبزیجات	د وینې علقه کول د تحري فکتورونو په تولید کې رول لري	لویان: Mg ۸۰-۶۵ نوټ: په اکثر کتابونو کې ورځنۍ ضرورت نه دی ښودل شوی او ویل کېږي چې په دقیق ډول نه دی معلوم	د وینې د تحري فکتورونو خرابوالی د وینې د علقه کېدو وخت لوړځي شدیده وینه بهېدنه
Vit-C Ascorbic) (Acid	شیدې ستروس نباتات مېوه جات پیاز رومي بانجان گلپي	د اوسپنې په جذب کې مرسته کوي د RBC په پخېدو کې رول لري د کولازن ترکیب کې رول لري (کولازن د هضم نسجونو یو له عمده پروټینونو څخه دی) د انتاناتو په وړاندې د مقاومت ایجادول	لویان Mg ۶۰	Survey د نوموړې ناروغۍ نښې نښانې: ○ وری پرسوب لري او وینه بهېدنه لري ○ تحت الجدي اومخاطي وینه بهېدنه ○ د طویله هډوکوپه نهایاتوکې پرسوب ○ د غاښونو سوء شکل ○ د ودې او نموځندوالی

ویتامینونه	منابع	دندې	R.D.A	کمښت/سمیت
Vit-B ₁ (تیامین)	هگۍ ځیگر سبزیجات د غوا غوښه ماهی مشنگ پښتورگي پنیر	د کاربوهایدرېټ په استقلال کې د کو انزایم په حیث	لویان : ۱- mg ۱,۴ تر mg ۱'۵ ۱mg	۱: Beriberi نوموړې ناروغي د لاندې نښو نښانو په وسیله مشخص کېږي: سایکوزس انسفالوټي ازیما د زړه عدم کفایه د عضلاتو تروفي ۲: Korsakof Wernicke Syndrome نښې نښانې یې: ستړتیا درد عضلاتي ضعیفي تکي کارډیا ازیما صدري درد
Vit-B ₂ (رایبوفلاوین)	ځیگر شیدې غوښه ماهي هگۍ سبزیجات	د کوم انزایم په حیث د هایډروجن په انتقال کې مرسته کوي	لویان Mg ۲	د دې ویتامین د کمښت له کبله د Ariboflavinosis په نامه ناروغي رامنځ ته کېږي چې نښې نښانې یې عبارت دي له: د ژبې التهاب د شونډو التهاب د خولې التهاب د قریني وعایي کېدل له نور څخه ډار په پښتورگي د سوزېدو احساس حساسیت

ویتامین	منابع	دندې	R.D.A	کمښت/اسمیت
Niacin (نیکوتینیک اسید)	ځیگر پښتورگی غوښه شیدې هگی ماهی غله جات وریجې سبزیجات	د کوانزایم په حیث په مختلفو کېمیایو تعاملونو کې مرسته کوي د وینې شحم راکموي	لویان Mg ۱۶	پلاګرا: د پلاګرا ناروغی نښې نښانې عبارت دي له: Denetia ✓ Dermatitis ✓ Diarrhea ✓ Death ✓
Vit-B۶ (پایرویدکسین)	هگی غوښه ماهی شیدې د الوتونکو غوښې پښتورگی	د کوانزایم په حیث د GABA په ترکیب کې رول لري په ډي کاربوکسیلیشن کې رول لري	لویان ۲'۲ Mg	انیمیا لمفوسایتوپینیا جلدي اندفاعات د کولمو اندفاعات د کولمو او معدې مشکلات د زامې، جلد او شونډو التهاب
فولیک اسید (Folic Acid) یا Vit-BC	ځیگر کپله شیدې هگی ماهی گلپي	د کوانزایم په صفت د DNA په ترکیب کې رول لري د پورین په سنتېز کې رول لري د RBC په ترکیب کې رول لري	لویان ۴۰۰ Mg	انیمیا د ژبې التهاب دمعدې او کولمو مشکلات ازوسپریمیا امینوریا نس ناستی

ویتامین	منابع	دندې	R.D.A	کمښت
Vit-B ₁₂ (سیانوکوبالامین)	خېگر کېله شیدې هگۍ ماهی پنیر غوښه غله جات سبزیجات بحري غذاگانې د الوتونکو غوښې پښتورگي	د DNA په تولید کې رول لري د RBC په ترکیب کې رول لري په تیرانس مېتایلېشن تعاملونو کې رول لري د هستوي اسیدونو په سنتېز کې رول لري R.N.A تبدیلول په DNA فولیک اسید په تتراهایدروفولیک اسید تبدیلوي	لویان mg ³	انیمیا اسید یوریا محیطی نیوروپتی Pancytopenia د کولمو اومعدې مشکلات د ژبې التهاب دماغي نخاعي معیوبیت انسفالوپتی Spina Bifida (د Vertebral Spine یو یا خو قوسونه په ناقص ډول بندېږي) • بې اشتهايي

اوومه برخه Water اوبه

په دې برخه کې به زده کړیالان د اوبو دندې ، اوبو ته د عضویت اړتیا او همدارنګه د غذايي فايبرونو په اړه معلومات لاسته راوړي.

موخې

د دې برخې په تکمیلولو سره به زده کړیالان په دې وتوانېږي چې:

- د اوبو دندې او اوبو ته د عضویت اړتیا تشرېح کړي
- د غذايي فايبرونو په اړه توضیحات ورکړي

د یونارمل کاهل انسان د بدن ۵۰-۶۰٪ وزن اوبه جوړوي. په نرانو کې دغه سلنه لوړه ده اوډېری یې په عضلي نسجونو کې (د عضلي نسج د اوبو د سلنې نسبت شحمي نسج ته ډېر دی) متمرکز دی.

د نوو زوکړو سلنه د عمر په لوړېدو سره تقریباً ۷۵٪ راکمېږي. اوبه په دوو عمده برخو ویشل شوي دي:

۱. د حجرو دننه یا بین الحجروي مایع (Intracellular Fluid): ICF د بدن ۶۵٪ اوبه جوړوي
 ۲. د حجرو دباندې یا خارج الحجروي مایع (Extracellular Fluid): ECF د بدن ۳۵٪ اوبه جوړوي. او په لاندې ګروپونو ویشل کېږي:
- د رګونو دننه یا بین الوعایي مایع (Intravascular Fluid): د ECF ۹٪ جوړوي
 - بین الخلائي مایع (Interstitial Fluid): د ECF ۲۵٪ جوړوي

د اوبو دندې

۱. د بدن د نسجونو جوړښت
۲. جسم ته شکل او ترکیب ورکوي
۳. دمغذي او اضافي موادو له پاره په بدن کې ښه منحل دی (د مغذي او اضافي موادو له پاره ښه انتقالونکی دی)

۴. د بدن د تودوخې په تنظیم کې مرسته کوي
۵. د هایدرولايز او مېتابولېزم له پاره اړین دی
۶. د مفاصلو د حرکاتو د ښه والي سبب ګرځي
۷. په هضمیت کې رول لري
۸. په کیمیاوي تعاملاتو کې لکه د پروټینونو پارچه کول په امینواسیدونو، مرسته کوي

له حده د ډېرو اوبو تجمع (Excess Water Accumulation)

ځینې حالت د دې سبب کېږي چې له دوو ډېر مایع تجمع وکړي او اډیما رامنځ ته کړي. اډیما (Edema): د بین الحجروي یا بین النسجي مایعاتو تجمع ته وايي، ځکه چې دلته بیا سوډیم په نارمل ډول نه اطراح کېږي او بالاخره مایعات او سوډیم توقف او تجمع کوي.

د اډیما اسباب عبارت دي له :

- هایپوتاڼیرویدېزم
- د زړه احتقاني عدم کفایه (Congestive Heart Failure)
- د پروټین شدید کمښت
- کلیوي ستونزې
- حاملګي (اکلمپسیا، یري کلمپسیا)
- د یونارمل کاهل شخص له پاره د ورځني مایعاتو اټکلي اندازه :
- مایعات ----- MI ۱۵۰
- په غذا کې مایع ----- MI ۷۰
- له اکسیدیشن څخه مایع ----- MI ۲۰۰
- مجموعا ----- ۲۴۰۰ MI ۸ ګیلاسه اوبه

منابع

د څښلو اوبه ، متخلفې غذاګانې اومشروبات (مېوه جات ، سبزیجات ، شوروا ، شیدې) اوهمدارنګه د شحمو ، کاربوهایډرېټ او پروټین له استقلال څخه چې محصول یې CO او اوبه دي.

ډیهایډرېشن (Dehydration)

کله چې په بدن کې داوبو مقدار کم شي ، ډیهایډرېشن واقع کېږي.

اسباب (Causes): عبارت دي له :

- د ناکافي مقدار مایعاتو اخیستل
- د مایعاتو غیر نارمل ضایع کېدل
- نس ناستی
- کانګې کول
- وینه بهېدنه
- شکري ډيابت
- زیاتې بولې کول یا پولي یوریا
- ډیوریتیک درمل

د ډیهایدرېشن نسبې نښانې: عبارت دي له :

هایپوټنشن، تنده، د جلد وچوالی، تبه.

غذایي فایبرونه څه شي دي:

غذایي فایبرونه د نباتي موادو یو مغلق مخلوط دی چې دانسان د هضمي سېسټم د هضم په وړاندې د ماتېدو وړتیا نه لري. دوه ډوله لوی غذایي فایبرونه موجود دي:

- غیر منحل (Insoluble) عبارت دي له : سلولوز ، صحي سلولونه
 - لیګنین او منحل (Soluble) عبارت دي له : ژاولې ، Mucilage ، پکتین
- غیر منحل فایبرونه غالباً په غله جاتو کې لکه غنمو کې پیدا کېږي . غذاګانې چې منحل فایبرونه په کې شتون لري عبارت دي له : مېوه جات ، سبزیجات ، لوبیا ، نخود ، او ځینې حبوبات لکه وربشې، پیدا کېږي.

کوم ډول غذا تهیه کړو ترڅو غذایي فایبرونه تر لاسه شي :

غذایي فایبرونه د غذا د پخولو په وخت کې کېدای شي را کم شي. د غذایي فایبرونو د حصول له پاره باید مېوه جات او سبزیجات د پوستکو او خستو سره چې دخوړو وړ وي وخوړل شي.

غذایي Serving څه شی دی؟

د امریکا د زړه د جراحاتو د اتحادیې د لارښوونې اړوند، مونږ د ورځې ۲۰-۳۵ gr فایبرونو ته اړتیا لرو.

Serving اندازه‌ای چي د غذايي فايبر د منابع په سيټ کې استعمال شوي، يوازې غذايي مقدار چي تخمين شوی په يو Serving کې د غذايي موادو مقدار دی (د خوړو د هضمي Serving د وزن اړوند)

د بېلگې په توگه، نيمه پياله پخه شوې سبزي د عين اندازه‌ي خامې سبزي په پرتله چي مصرفيږي، ډېر مقدار فايبر لري. له همدې وجې پخه شوې سبزي ممکن په لسټ کې ظاهره شي، ولې خامه سبزي په لسټ کې ظاهرېږي. خامه سبزي غذايي فايبر تهيه کوي. اما په ۲/۱ پياله کې کافي حد نه ترڅو د غذايي فايبر عمده منبع جوړه کړي.

د غذايي فايبرونو منابع کومې دي:

د انتخاب شوې غذا د خوراک اندازه (Serving)

ډوډۍ، باب، حبوبات، غله جات

فايبر	منابع
منحل فايبر	
پکټين	مېوه جات (مېه، ځمکنۍ توت، ستروس مېوې)
د بيتا گلوکانونه	وربشې، باقلي
Gums	باقلي، غله، خسته
غيرمنحل فايبرونه	
سلولوز	پانه، گازرې، تېپر، وابنه، غنم، باقلي
هېمي سلولوز	وربشې، ټولې خستې
Lignin	د سبزيو ريښې، پانې، پوستکي

اتمه برخه

انرژي Energy

په دې برخه کې به زده کړیالان په دې پوه شي چې د انسان د بدن د دندو د ترسره کولو له پاره له غذايي موادو څخه څه ډول انرژي لاسته راوړي.

موخې

- د دې برخې په تکمیلولو سره به زده کړیالان په دې وتوانېږي چې :
- د غذايي موادو د ډولونو (لوی او کوچني مغذي مواد) پېژندل
- د انرژۍ اړوند مفاهیم لکه اساسي تغذیه ، کالوري انرژي ، کیلوکالوري انرژي ، د تودوخې تولید ، مېتابولېزم او کتابلېزم تشریح کول
- د خوراکي موادو غذايي ارزښت او هم د خوراکي موادو د غذايي ارزښت د ساتنې ، کمولو او لوړولو د مېتودونو تشریح کول
- د انرژۍ د لگښت مختلفې لارې اود عمر ، فعالیت ، او فزیالوژیک حالت له مخې د انرژۍ د اټکلي اړتیا لست کول
- د اساسي مېتابولېزم سرعت (Basal Metabolic Rate) اود بدن ایډیال وزن (Ideal Body Weight) محاسبه کول

انرژي څه شی دی؟

انرژي د بدن وړتیا ده چې د هغې له مخې یوکار ترسره کوو. جسم انرژۍ ته اړتیا لري چې د کار د ترسره کولو له پاره ضروري وي، همدغه انرژي د نویو انساجو د ودې، د حاملګۍ په دوره کې ، د جرحې د ترمیم له پاره ، د شیدو د تولید له پاره او ځیني وخت د بدن د تودوخې د تولید له پاره په مصرف رسیږي.

په بدن کې دانرژي استعمال:

انرژي په بدن کې په مختلفو اشکالو سره په مصرف رسیږي.

مبانی انرژی:

د عضلاتو د حرکاتو له پاره (ارادي او غیر ارادي)

کیمیایي انرژی:

د ټولو کیمیایي موادو او متابولیزم د ترسره کولو له پاره

حرارتي انرژی:

د بدن د تودوخې د ساتنې له پاره ترڅو د هایپوترمیا او هایپرترمیا مخه ونیول شي.

برېښنايي انرژی:

په بدن کې د انرژۍ یو شکل په بل شکل تبدیلېدای شي لیکن ټوله انرژي په اوایلو کې د ځیگر پوسیله ذخیره کېږي.

د انرژۍ لرونکو مغذي موادو ارزښت (Energy Nutrient Values)

دمغذي موادو انرژي له کاربوهایډرېټ، شحمیاتو او پروټین څخه عبارت ده او له همدغو موادو څخه د بدن د اړتیا وړ انرژي لاسته راځي.

تجدید نظر:

- ۱ گرام کاربوهایډرېټ (۱۶ Kj) ۴ K Cal ----- (CHO)
- ۱ گرام پروټین (۱۷ Ki) ۴ K Cal ----- (Protein)
- ۱ گرام شحم (۳۸ Kj) ۹ K Cal ----- (Fat)

د انرژۍ واحد (Energy Unit)

انرژي په کیلوکالوري انرژي (Kcal) او یا په کیلو ژول (Kj) اندازه کېږي. یو کیلوکالوري انرژي له هغه مقدار تودوخې څخه عبارت ده چې د یو گرام اوبو د تودوخې درجه د یو (۱°C) په اندازه لوړه کړي.

یو کیلوکالوري انرژي ۱۰۰۰ کالوري انرژي کېږي اماد تغذیې له نظره د کالوري انرژي اصطلاح د کیلو کالوري انرژي په معني استعمالیږي. ۱ K Cal = ۴, ۲ Kj

انرژي چې له بدن څخه خارجېږي:

انرژي د گلوکوز او اکسیجن د تعامل له امله چې په ټولو حجرو کې صورت نیسي، له بدنه خارجېږي.



- په پورته معادله کې انرژي (په بدن کې په مختلفو سره تغیر شکل کوي)، اوبه (له جلد څخه د خولو او له پښتورگو څخه د ادرارو په شکل خارجيږي) او اکسیجن (د تنفس له لارې خارجيږي)

له جذب او هضم وروسته مغذي مواد د وینې په وسیله د بدن ټولو برخو ته رسیږي. مغذي مواد وروسته له دې زیات کیمیاوي تغیرات طی کوي او بالاخره په انرژي تبدیلېږي او په مصرف رسیږي او اضافي مواد له بدن څخه ووتی.

متابولېزم (Metabolism)

د مغلقو موادو پارچه کېدل په ساده موادو دي. د بېلگې په توګه د ګلوکوز اکسیدېشن او دهغې تجزیه کېدل په انرژي، کاربن ډاس اکساید او اوبو باندې. کټابولېزم په دوه لویو ډلو ویشل کېږي:

۱. انابولېزم (Anabolism)

پروسه چې په کې لوی او مغلق موادو له ساده موادو څخه لاسته راځي. د بېلگې په توګه د امینواسیدونو پوځای کېدل او د پروټین حصول، انزایمونه، هورمونونه. که چېرې سمدلاسه ډېر مقدار انرژي ته اړتیا شتون ونه لري، ډېر مغذي مواد ذخیره کېږي.

د انرژي اړتیاوې څه ډول اټکل کېږي؟

لاندېنۍ لست د انرژي د اټکلي اړتیاوو د انتخاب اوسط حد ښيي.

نارینه جنس

عمر	د ورځې د کیلو کالوري انرژي اندازه (Kcal/Day)
months ۳-۰	۵۴۵
Months ۹-۴	۶۹۰
Months ۹-۹	۸۲۵
Months ۱۲-۱۰	۹۲۰
years ۳-۱	۱۲۳۰
Years ۶-۴	۱۷۱۵
Years ۱۰-۷	۱۹۷۰
Years ۱۴-۱۱	۲۲۲۰

تغذیه ۱

۲۷۵۰	Years ۱۸-۱۵
۲۵۰۰	Years ۵۰-۱۹
۲۵۰۰	Years ۵۹-۵۱
۲۳۸۰	Years ۶۴-۶۰
۲۳۳۰	Years ۷۵-۶۵
۲۱۰۰	Years ≥۷۵

بنفشینه جنسی

د ورځې د کیلو کالوري انرژي اندازه (Kcal/Day)	عمر
۵۱۵	months ۳-۰
۶۴۵	Months ۹-۴
۷۶۵	Months ۹-۹
۸۶۵	Months ۱۲-۱۰
۱۱۶۵	years ۳-۱
۱۵۴۵	Years ۶-۴
۱۷۴۰	Years ۱۰-۷
۱۸۴۵	Years ۱۴-۱۱
۲۱۱۰	Years ۱۸-۱۵
۱۹۴۰	Years ۵۰-۱۹
۱۹۰۰	Years ۵۹-۵۱
۱۹۰۰	Years ۶۴-۶۰
۱۹۰۰	Years ۷۵-۶۵
۲۱۰۰	Years ≥۷۵
+۲۰۰	حامله میندې (اخرنی درې میاشتی)
+۴۸۰-۲۵۰	شیدې ورکوونکې میندې

Haris Benedict معادله

دغه معادله د صحي څارنې تهیه کوونکي ته د دې مجال ورکوي چې کیلوکالوري انرژي د وزن، عمر او د ناروغ د وزن له مخې محاسبه کړي.

فعاليتي فکتورونه :

فزیکي فعالیت هم باید محاسبه شي .

روحي فکتورونه :

څېړنو ښودلې ده چې مختلف روحي فشارونه د کیلوکالوري انرژي ضرورتونه لوړوي د ضرورت وړ انرژي د مقدار د اټکل له پاره د هریس- بنېډیکټ معادله (Basal Energy Expenditure).

د ښځینه وو له پاره :

د اړتیا وړ انرژي = $655 + (9.6 \times \text{وزن په کیلو گرام}) + (1.7 \times \text{قد په سانتي متر}) - (4.7 \times \text{عمر په کال})$

د نارینه وو له پاره :

د اړتیا وړ انرژي = $66 + (13.7 \times \text{وزن په کیلو گرام}) + (5 \times \text{قد په سانتي متر}) - (6.8 \times \text{عمر په کال})$

فعاليتي فکتورونه عموماً د ناروغانو د فعالیت د کیلوکالوري انرژي له پاره محاسبه کېږي:

- د ناروغ له پاره چې بستر کې وي (۱'۲)
- د ناروغ له پاره چې بستر کې نه وي (۱'۳)

روحي فکتورونه:

- خفیفه جراحي _____ ۱'۵
- د پورتنۍ هرې درجې له پاره _____ ۹۸'۶-۱'۰۷
- سرطان _____ ۱'۴۵-۱'۱
- د طویل هډوکي کسر _____ ۱'۱۳-۱'۳۷
- شدید کسر _____ ۱'۳-۱'۵۵
- سوځېدنه _____ ۵۰%-۱۰%
- د بدن سطحه _____ ۱'۵
- سوځېدنه _____ (۵۰%-۳۰%)
- د بدن سطحه _____ (۱'۷۵)
- سوځېدنه (۵۰% > د بدن سطحه) _____ ۲'۰

د انرژی د ارزښتونو معلومول

غذا (Food) : د مغذي موادو د انرژی محتویات د یوې وسیلې پواسطه چې (Calorimeter Bomb) نومېږي اندازه کېږي. Calorimeter Bomb د یو Chamber لرونکی دی چې هلته غذا سوزي. د هغې تودوخې مقدار چې د غذا په واسطه تولیدیږي د چمبر د اوبو پواسطه چې چمبرېې احاطه کړی، د همدې اوبو د تودوخې د درجې په تحول سره اندازه کېږي. دغه مؤلده انرژی د کېمیاوي انرژی په شکل ده. په یوه Calorimeter Bomb کې چې کېمیاوي انرژی په غذايي سمپل کې ذخیره کېږي، حرارتي انرژی ته انتقالیږي.

د انسان بدن (Human Body)

په Bomb Calorimeter کې د غذايي موادو احتراق ته ورته پروسه د انسان په بدن کې صورت نیسي. د انرژی مقدار چې د انسان بدن یې مصرفوي په مستقیم او غیر مستقیم ډول اندازه کېږي. د انرژی مستقیمه اندازه کوونه ګرانه وي. د انرژی غیر مستقیم اندازه کول هغه وخت استعمالیږي او اندازه کېږي چې کاربوهایډرېټ، شحم او پروټین په مغذي موادو کې میسروي او وروسته له هغې د هریو نوموړي مغذي موادو له پاره د معیاري تحول ارزښتونه پکار وړل کېږي.

$$\bullet \quad 1 \text{ gm CHO} \rightarrow 4 \text{ KJ (1 K Cal)}$$

$$\bullet \quad 1 \text{ gm Protein} \rightarrow 4 \text{ KJ (1 K Cal)}$$

$$\bullet \quad 1 \text{ Gr Fat} \rightarrow 9 \text{ KJ (3 K Cal)}$$

(په قندي موادو او نشایستې دواړو کې د کاربوهایډرېټونو بڼه پکار وړل کېږي) عوامل چې د یوه شخص د انرژی په مصرف او ضرورت اغېز کوي عبارت دي له :

۱. سایز (Size):

په عمومي ډول په هره اندازه چې جسم لوی وي په هماغه اندازه یې د انرژی مصرف هم ډېر وي. جیګ قد لرونکی شخص نظر تپت قد لرونکی شخص ته کله چې حرکت کوي ډېرې انرژی ته ضرورت لري.

۲. عمر (Age)

د انرژی د مصرف لوړ ترینه اندازه، د بدن وزن په فی پاونډ کې معمولا په نویو زوکړو او کوچنیانو کې وي، په لویانو کې د انرژی د مصرف اندازه د عمر د هرې لسیزې په لوړېدو تقریبا ۲۰٪ راکمېږي او دغه عمل د بدن جسامت په کمېدو پورې اړه لري.

۳. جنسیت (Sex)

نارینه د ښځو په پرتله د بدن د جسامت ډېریدو ته ډېره لېوالتیا لري، نوله همدې وجې نارینه د مېتابولېزم لوړ سرعت لري او ډېرې انرژۍ ته اړتیا لري.

دغه حالت کوچنیانو کې صدق نه کوي، ښځې نظر سرپوټه د ټیټ BMR (Basal Metabolic Rate) لرونکي دي. BMR د بدن په جسامت پورې اړه لري. سړي د ښځو په پرتله قوي عضلاتي پرمختیا او وده لري دوي د ماشومتوب له دورانه شحم ذخیروي.

۴. فزیکي فعالیت

د انرژۍ مقدار چې خلک یې مصرفوي په دندې او فعالیت پورې اړه لري:

a. د حرکت کمښت (Sedentary): د دفترونو کارکوونکي، د کتابت امورات، ډرېوران،

پیلوټان، استادان، معلمین، ژورنالستان، ډاکټران، حقوق پوهان.

b. متوسط فعالیت: د ریل گاډي د خط کارکوونکي، ډاگ خانې والا، نل غځوونکي، د

لایني بسونو ډرېوران، دهقانان، گلکاران، مزدوران، غیر ماهر کارکوونکي.

۵. د جسم حالت

i. حمل: په حاملگی کې BMR د رحم د عضلې د جسامت د ډېرېدو او هم د جنین د شتون

له کبله لوړېږي. د حمل په وروستیو دریو میاشتو کې BMR له ۱۵-۲۰% لوړېږي. دغه

حالت د بدن د وزن او د مېتابولېزم د سرعت د لوړېدو له کبله رامنځ ته کېږي

ii. شیدې ورکول: د شیدو د تولید له پاره اضافي انرژۍ ته اړتیا ده

iii. ناروغي: تودوخه په ډېری کېمیایي تعاملاتو کې د کتلست په حیث عمل کوي، کتلست

هغه ماده ده چې تعامل چټکوي. د بدن د تودوخې دهر IF په لوړېدو سره د مېتابولېزم

سرعت ډېرېږي.

۶. اقلیم

په یخې هوا کې مېتابولېزم د تودوخې د تولید له امله ترڅو د بدن د تودوخې درجه ثابت وساتل شي، لوړېږي.

۷. وراثت

د مېتابولېزم اساسي سرعت (Basic Metabolism Rate) په اشخاصو کې د وراثت د موضوع له مخې متاثره کېږي، د بېلګې په توګه دوه نفره ممکن په عین جنسیت کې قرار ولري، یو شان وزن، یو شان فزیکي فعالیتونه، یو شان شحمي کتله او چاغښت ولري، ولې دواړه ممکن د بدن د وزن

د ساتلو له پاره مختلف مقدار انرژۍ ته اړتیا پیداکوي. ډېری اشخاص د BMR د ساتلو لپاره د Kcal د لاسته راوړلو په موخه لږه پاملرنه کوي.

۸. غذايي حرارتي اغېز

تودوخه چې د غذا له مصرفولو وروسته رامنځ ته کېږي د غذايي حرارتي اغېزې په نامه سره یادېږي. پخوا د Dynamic Action په نامه یادېده، د غذا د مصرفولو وروسته مېتابولېزم ډېرېږي کله چې مېتابولېزم ډېر شي کیلو کالوري انرژي هم ډېرېږي.

د انرژۍ تراکم (Energy Density)

د یوې غذا یا غذايي رژیم د انرژۍ تراکم له مېتابولېزم وړ انرژۍ څخه عبارت دی چې له غذايي في واحد وزن څخه لاسته راځي، د بېلگې په توګه (Per K Cal /Kj غذا ۱۰۰ Mg). که یوه غذا د لوړې انرژیکي تراکم لرونکې وي نو لږ مقدار یې لږ مقدار انرژي تولیدوي.

شحم د کاربوهایډرېټ او پروټین په پرتله دوه چنده انرژي تولیدوي. د شحم محتوی د مغذي موادو او غذايي رژیم د انرژۍ د تراکم د لوړېدو سبب ګرځي. غوړ مغذي مواد لږ انرژیکي تراکم لري د بېلگې په توګه (خستې، زېږي، غوړي، او روغنیات).

(انرژیکي توازن Eneroy Balance) که د انرژۍ مصرف او اخذ مساوي وي، د شخص انرژیکي توازن متوازن دی اود نوموړي وزن ثابت پاتې کېږي.

مثبت انرژیکي توازن:

که د انرژۍ اخذ له مصرف نه تجاوز وکړي د مثبت انرژیکي توازن په نامه یادېږي. د جسم د انرژۍ په محتوا کې ډېرښت یا د بدن په جسامت یا کتله کې ډېروالی یا د جسم په شحمي ذخیره کې ډېروالی یا دواړه کې وي.

منفي انرژیکي توازن:

که د انرژۍ د مصرف مقدار له اخذ نه تجاوز وکړي د منفي انرژیکي توازن په نامه یادېږي. اود دې له پاره چې انرژي رامنځ ته نه شي په دغه حالت کې د انرژۍ په ذخیره کې کمښت رامنځ ته کېږي. هغه اشخاص چې منفي انرژیکي توازن لري، حتماً انرژي ضایع کوي او دغه حالت یقیناً د وزن په بایللو کې منعکس کېږي.

نهمه برخه

ولادي تغذیه Maternal Nutrition

په دې برخه کې به زده کړيالان د حامله میندو ، شیدو ورکوونکو میندو او کوچنیانو دغذایي رژیم په اړه معلومات ترلاسه کړي اوهم میندو ته د هغوي د کوچنیانو له پاره د سالم غذایي رژیم په برابرولو کې مرسته کوي.

موخې

د دې برخې په تکمیلولو سره به زده کړيالان په دې وتوانیږي چې:

- د مونث کوچني په تغذیه کې د مور د تغذیې رول اوهم په حمل کې د مور د غذایي رژیم د رول بیانول
- د حاملگی او شیدو ورکولو د دوران د غذایي اړتیاوو تشریح کول
- په منطقي شرایطو کې د دغې اضافي اړتیاوو د تامین او برابرولو د څرنگوالي توضیح کول
- د دې توضیح کول چې په حمل او شیدو ورکوونې کې غذایي اړتیاوې د نورو حالاتو په پرتله څه توپیر لري
- په حاملگی کې د تغذیې تاثیر او د نوموړې تغذیې رول په ماشوم (د لږ وزن سره تولد، وروسته له ولادت څخه وینه بهېدنه ، ولادي انومالی) اوهم د تغذیې اغېز د شیردهۍ په وخت کې بحث کول
- د مور د شیدو د ځانگړنو اوگټو توضیح کول
- په افغانستان کې په ښځو کې د اوسپنې د کمښت د انیمیا په اړه مباحثه کول
- په حاملگی کې د اضافي اوسپنې داخذ د تحمل د ستونزو په اړه بحث کول
- د زړه بدوالي، کانگو او زړه سوز (Heart Burn) د بهبود له پاره د غذایي اهتماماتو تشریح کول
- حامله او شیدو ورکوونکو میندو ته د غذایي څارنې او رژیم په اړه مشوره ورکول. تغذیه د حامله مور د حمل په ټولې دورې او هم د شیدو ورکوونکو میندو په شیدو اوهمدارنگه نه

یوازې د دوي د بدن له پاره بلکې دهغوي د ماشوم د بدن دودې اونمو له پاره ډېر تاثیر لري. د ښې تغذیې برابرول د هغې د نوي زوکړې د ودې له پاره حیاتي رول لري.

حاملګي: په راتلونکي د تغذیې اغېز

کومه مور چې حاملګي له کاملې تغذیوي ذخیرې، ښه خوراکي عادتونو او له یو روغتیايي مناسب وزن سره شروع کړي نو ډېر عالي کار ترسره کوي اود حاملګي له ښې پایلې څخه ډاډه حاصلوي. وروسته کله چې هغه له مغذي غني موادو څخه ګټه اخلي خپل او د نوي زوکړې روغتیا ته مخکې له مخکې زمینه برابروي او هغه تنظیموي.

د حاملګي لپاره تیاري

کامله تغذیوي ذخیره مخکې له حاملګي څخه دواړو یانې مور او نوي زوکړې ته ډېر ارزښت لري په مقدمو اونیو کې مخکې له دې چې ډېری مېنډي په دې پوه شي چې حمل لري، هم پرمختیايي تغیرات پېښېږي چې د مور په تغذیوي ذخیرې پورې اړه لري.

صحت مند حمایتي انساج

د دې له پاره چې د صحت مندې حاملګي له پاره ولې د حامله مور تغذیوي حالت دومره اغېزمن دی، یو دلیل دادی چې معینیوي چې ایا مور د دې وړتیا لري چې حمایتي یا تقویتی انساجو ته پرمختیا ورکړي لکه پلاسنتا، امینوټیک کېسه، ثروي حبل، اوهمدارنگه رحم. د حمل په جریان اویا مخکې له حمل څخه خوارځواکي نوموړي انساج له کاملې پرمختیا څخه وروسته ساتي.

د حمل په جریان کې تغذیوي اړتیاوې

د حاملګي او شیدو ورکولو په جریان کې د یوې ښځې تغذیوي اړتیاوې د بل هر وخت په پرتله ډېرېږي او په دې وخت کې ځینو معینو تغذیوي اړتیاو ته اړتیا لري.

انرژي

د حاملګي په جریان کې، د غذايي انرژۍ په وړاندې د اړتیا لوړېدل یو له اړتیاوو څخه شمېرل کېږي. چې د غیر حامله مېندو په پرتله په حامله مېندو کې دغه اړتیا د ۱۵٪ په اندازه ډېروالی کوي. نوموړی مقدار د ورځې د ۳۰۰ Kcal په اندازه دی او یوازې په دویم او درېیم ټرایمسټر کې ورته ضرورت لیدل کېږي. کم عمره، کم وزنه او یا کم فعالیت لرونکې مېنډې ممکن له فزیکي نظره ډېرې انرژۍ ته اړتیا ولري.

پروتین

RDA (ورځنی مصرف) دا وړاندیز کوي چې د حاملګۍ په جریان کې باید د پروتین ورځنی اخذ ډېر شي. دهغو کسانو له پاره چې له غوښې یا حیواني منابعو څخه استفاده کوي، د نوموړې اندازې مقدار محدود دی او د حاملګۍ په وخت کې د لوړ کفایت لرونکو پروتین د اړتیا وړ اندازه جدي پاملرنې ته اړتیا لري. په نوموړې تغذیې کې حبوبات، غله جات، خسته باب او تخم باب شامل دي.

کاربوهایدرېټ

حامله مېندې د کاربوهایدرېټ ډېر مقدار ته اړتیا لري ترڅو هره ورځه اخېستل شوی پروتین ذخیره کړي. که اضافي انرژۍ ته اړتیا وي بهتره ده چې له کاربوهایدرېټ څخه استفاده وشي.

د توصیه شوي کاربوهایدرېټ اخذ

د ورځني انرژۍ په اخذ کې باید ۵۰٪ یانې په ۲۰۰۰ Kcal انرژۍ کې ۱۰۰۰ Kcal کاربوهایدرېټ واخېستل شي (یا د ۲۵۰ Gr په حدود کې) یا څلور پیالې شیدې چې هره پیاله د ۵۰ Gr په حدودو کې کاربوهایدرېټ مهیا کوي. یوه مینه ۵ Gr کاربوهایدرېټ مهیا کوي اود ډوډۍ یوه ټوټه ۱۵ Gr کاربوهایدرېټ مهیا کوي. نوځکه د نوموړو موادو ډېر اخذ وجود ته د کافي کاربوهایدرېټ په مهیا کولو کې لویه ونډه لري.

ویتامینونه

ویتامینونه د حجراتو د سریع تکثیر له پاره اړین دي. فولېټ او ویتامین B۱۲ د حاملګۍ په وخت کې ډېر اړین دي. نوي حجرات په جنیني ژوند کې په چټکۍ سره وده کوي په دې حالت کې د مور د سرو حجرو شمېر ډېرېږي. بنا RDA (ورځنی مصرف) په حاملګۍ کې د فولېټ د اخذ له پاره دوه چنده کېږي ترڅو د ورځې تر ۴۰۰ میکروګرامو پورې واخېستل شي. په حاملګۍ کې د فولېټ کمښت له یو شمېر مورزادي نقایصو سره یوځای وي چې د عصبي تیوب د نقایصو په نامه یادېږي. ځکه چې د عصبي تیوب نقایص د حاملګۍ په مقدمو مراحلو کې واقع کېږي.

داسې سپارښتنه کېږي چې یوه حامله مور باید د اومېندواری په مرحله کې د ورځې تر ۴۰۰ میکروګرامو پورې فولېټ واخلي. د فولېټ روټین توصیه نه لیدل کېږي. مګر که یوه حامله مور داسې معلومه شي چې د تغذیې له لارې په کافي مقدار سره فولېټ نه ترلاسه کوي، باید د فولېټ مستحضرات د ورځې د ۳۰۰ میکروګراموپه اندازه ورته توصیه شي د هغوښځو له پاره چې له نباتي رژیم څخه ګټه اخلي د ویتامین B۱۲ توصیه هم اړینه ده.

د توصیه شوي فولېټ اخذ:

د فولېټ RDA په حاملگۍ کې ۴۰۰ Microgram/Day دی.

غذاگانې چې د فولېټ لرونکي دي:

- شنه سبزیجات
- لوبیا او باقلي
- خيگر
- د نارنج جوس
- نور سبزیجات
- غله جات
- حبوبات
- خسته باب

د علومو اکاډمۍ فرعي کمېټې د (د حاملگۍ په جريان کې تغذیه) له پاره هغه مېنډې مشخصې کړي چې په حاملگۍ کې د تغذیې له نظره په لوړ خطر کې دي. په حاملگۍ کې د تغذیوي خطر سره مخامخ کېدونکې مېنډې فرعي کمېټه وړاندیز کوي چې په نوموړو حالاتو کې له مولتي ویتامین او د منرالونو له مستحضراتو څخه باید کار واخیستل شي.

- مېنډې چې په عادي ډول له یو ناکافي رژیم څخه ګټه اخلي (د بېلګې په ډول غوښه نه خوړونکي)
- مېنډې چې د لکتوز عدم تحمل لري
- مېنډې چې څو باري وي یا څو اولادونه ولري
- مېنډې چې له سګرټ، الکول، او دخانیاتو څخه ګټه اخلي
- مېنډې چې د حاملگۍ په وخت کې کم وزن یا ډېر وزن وي
- مېنډې چې د حاملگۍ په وخت کې ډېر وزن اخلي

د حاملگی په جریان کې تغذیوي مستحضرات

مقدار	مغذي مواد
Mcg ۳۰۰	فولېټ
mg ۲	وېټامین B۶
Mg ۵۰	وېټامین C
Mcg ۵	وېټامین D
mg ۲۵۰	کلسیم
Mg ۲	مس
Mg ۳۰	اوسپنه
Mg ۱۵	زنک

د هډوکو د ودې او ترمیم له پاره اړین منرالونه

له کلسیم، فاسفورس او مگنیزیم څخه عبارت دي. منرالونه چې د هډوکو د ترمیم او تعمیر له پاره اړین دي له کلسیم، مگنیزیم او فاسفورس څخه عبارت دي. د حاملگی په وخت کې نوموړو منرالونو ته شديده اړتیا لیدل کېږي. د کلسیم له پاره RDA په حاملگی کې ۱۲۰۰ Mg/Day ده دورځې څلور پیالې شیدې به ۱۲۰۰ Mg کلسیم پوره کړي.

د فاسفورس له پاره په حاملگی کې RDA، ۱۲۰۰ mg/Day ده اود مگنیزیم له پاره ۳۲۰ mg/Day دی. څېړنو ښودلې ده چې د حامله مېندو له پاره د کلسیم توصیه کول په لمړیو کې به د جنین د هډوکو له پاره ډېر ګټور ثابت شي.

اوسپنه: بدن په خپل ځان کې اوسپنه ذخیره کوي په ځانګړي ډول اکثراً په حاملگی کې، همدارنګه د تحيض مرحله ختمه شي د اوسپنې جذب ډېرېږي او تر درې چنده لوړېږي چې دویني د اوسپنې د جذبونکو پروټینونو تراسفیرین انتقالوونکو پروټینونو شمېر ډېرېږي. سره له دې چې د حاملگی په جریان کې د اوسپنې ذخیره کمېدو خواته ځي نو ځکه د اوسپنې اړتیا لوړېږي. جنین دموږ د اوسپنې له ذایرو څخه تر شپږو لمړنیو میاشتو پورې د خپلو ذایرو د جوړولو له پاره استفاده کوي. څېړنو ښودلې ده چې هغه فیصدي چې د اوسپنې له کمښت سره سره حمل اخلي نو په نوموړو مېندو کې د قبل المعیاد زېږون یا د کم وزنه ماشوم د زېږون خطر ۲-۳ ځلې ډېر دی. همدارنګه اوسپنه د حمل په وخت د شیدې وینې بهېدنې له امله له کمښت

سره مخ کېږي. ډېر کم شمېر مېنډې له کافي اوسپنې سره حمل اخلي. د ټولو مېندو له پاره چې د اوسپنې کافي مستحضرات نه اخلي، هغه مستحضرات چې د 30 mg اوسپنې لرونکي وي، د حمل په دویم او دریم ترمایمستر کې توصیه کېږي.

زېنک (Zinc)

یوه بله مغذي ماده ده چې په حاملګۍ کې حیاتي رول لري. نوموړي مواد د RNA او DNA د سنتېز له پاره اړین دي او همدارنګه د پروټینونو په سنتېز کې هم ارزښت لري نوله همدې وجې دویني زېنک د سويې کمښت به د کم وزنه نوي زوکړي د زېږون سبب شي.

زېنک په هغو غذاګانو کې چې په کافي اندازې سره پروټین لري، پیدا کېږي لکه ماهي، غوښه او خسته باب. همدارنګه د نورو عناصرو اوفایبر کمښت هم د زېنک په جذب باندې بده اغېزه لري. اوسپنه په بدن کې د زېنک په جذب او استعمال کې مداخله کوي. بنا هغه مېنډې چې د اوسپنې مستحضرات اخلي (له 3 mg څخه په ورځ کې ډېر) د زېنک مستحضراتو ته اړتیا لري. په حاملګۍ کې د زېنک له پاره RDA، 15 mg/Day ده.

د اوسپنې غذايي منابع

- ځیګر، Oyster (د نرم تنانو یوه نوعه چې ژوندي خوړل کېږي)
- سرخي غوښه، ماهي، نورې غوښې
- وچه مېوه
- حبوبات (نخود، لوبیا اونور)
- شنه سبزیجات

د وزن اخیستل

په حاملګۍ کې د وزن اخیستلو ایدېال نمونه په لمړي ترمایمستر کې د ۲-۴ پاونډو په حدودو کې ده او هره اونۍ وروسته له زېږون څخه د حاملګۍ په وخت کې د اخیستل شوي وزن یو پاونډ کمیږي او مقادیر یې په هغه وخت کې چې دویني حجم نارمل ته ورسېږي، د حاملګۍ د وخت جمع شوي مایعات هم ضایع کېږي.

که یوه مور د حمل په مقدمو مراحلو کې له متوقعه وزن څخه ډېر وزن اخلي هغه باید هڅه ونه کړي چې په وروستیو اونیو کې رژیم واخلي که څه هم د ناخپي بې حده وزن اخیستل یوه د خطر علامه ده چې ممکن د حمل له امله د فرط فشار ښکارندوی وي. د حاملګۍ په دوران کې د وزن اخیستل مستقیماً د نوي زوکړي ماشوم په وزن پورې اړه لري. که یوې مور د نظر وړ وزن نه وي اخستی، نو ډېر امکان شتون لري چې کم وزنه ماشوم نړۍ ته راوړي.

د حامله په جریان کې د وزن اخیستلو اجزاوې

پرمختیا	وزن اخیستل (پاؤنډ)
د زېږون په وخت کې نوي زوکړي	۷-۲۱۱
پلاسنتا	۱-۲۱۱
د پلاسنتا دحمایې له پاره د مور د وینې د حجم ډېروالی	۴
د مور د بدن دمایعاتو ډېروالی	۴
د حمایتي عضلاتو او درحم داندازې ډېروالی	۲
د مور د ثډیو داندازې ډېروالی	۲
مایعات چې نوي زوکړی یې په امینوتیک کېسې کې احاطه کړی	۲
د مورني شحمو ذخایر	۷
مجموعا	۳۰

فزیکي فعالیت

بله موضوع چې روغتیا او رغېدو ته پرمختیا ورکوي، له فزیکي فعالیت څخه عبارت ده. فعاله مور د فزیکي فعالیت له مخې یونارمل حمل تجربه کوي. دحمل په جریان کې فزیکي فعالیت ته ادامه ورکوي، کولای شي درملنه اوشدت یې د اړتیا له مخې عیار کړي. د فزیکي فعالیت گټې عبارت دي له: د رواني فشارونو کموالی، د وزن بهتر کنترول، اسانه زېږون، مناسب وضعیت، د ملا د درد کموالی، له Gestational Diabetes څخه مخنیوی، د بدن دجوړښت او مزاج اصلاح او وروسته له زیږون څخه چټکه رغېدنه.

د حاملګۍ په جریان کې د فزیکي تمریناتو لارښود

- فزیکي فعالیت چې ۱۵ دقیقې یا له دې څخه کم وي
- د شدیدې گرمۍ د احساس په صورت کې له تمریناتو څخه ډډه کول
- مخکې او وروسته له تمرین څخه له مایعاتو څخه استفاده کول
- په گرم او لوند محیط کې له تمرین کولو څخه ډډه کول
- له هرډول تمرین څخه چې د ناراحتۍ سبب گرځي ډډه کول
- وروسته له څلورمې میاشتې د ملاستې په حالت کې تمرین کول
- د زړه ضربان مو د تمرین په وخت کې کنترول کړئ (له ۱۴۰ څخه لوړ)
- د حمل او تمرین له پاره له کافي انرژۍ څخه ګټه اخیستل

په حاملگی کې ستونزې

د حاملگی ډيابټ (Gestational Diabetes)

حاملګي په ځينو مېندو کې ډيابټ ته شدت ورکوي. پلاستنا د انسولين هورمون کاري طريقې ته تغير ورکوي چې نوموړي حالت ته Gestational Diabetes وايي. د وينې ګلوکوز د حاملګي په جريان کې تغير کوي او وروسته له زېږون څخه نارمل حالت ته راګرځي. که وړ اهتمامات ورته ونه نيول شي ممکن د ناروغۍ او د نوي زوکړي د مرګ سبب شي. هغه مېندې چې په ډيابټ اخته وي، دې ته اړتيا لري هغه غذاګانې چې له مغلق کاربوهايډرېټونو څخه غني وي لکه حبوبات، سبزيجات او غله جاتو څخه استفاده وکړي او له خوړو شيانو څخه دې ډډه وکړي. د پروټينونو اخذ هم اړين او لازمي دی. د انسولين په واسطه يې درملنه هم لازمي ده ترڅو د وينې ګلوکوز نارمل حد ته ورسېږي.

هايپرټېنشن

هايپرټېنشن ممکن په حاملګي کې د مور دمرګ، د نوي زوکړي د مرګ، د نېمو او ودې دځنډ، د ريوي ستونزو او نورو مورزادي نقايصو سبب شي. مخکې له زېږون څخه څارنې عبارت دي له: د حامله مېندو د وينې د فشار متداوم کنټرول او د وينې د فرط فشار د شتون په صورت کې د عاجلي درملني شروع کول.

دوايي درملنه لازمه ده، د مالګې محدودول د درملنې جز نه دی، ترڅو چې ثابته شوي نه وي چې پېښتورګي د سوډيم په نارمل ساتلو کې ناکام دي، ترهغې دې منيدو ته په نارمل ډول سوډيم توصيه شي.

Eclampsia او Preclampsia

يوشمېر حامله مېندې د حاملګي په دويمې نيمايي کې يو ډول فرط فشار ته پرمختيا ورکوي، چې وروسته نارمل حد ته رسېږي او د حاملګي له امله د فرط فشار (Pregnancy Induced Hypertention) PIH په نامه يادېږي.

PIH يومعمول طبي اختلاط دی چې په حاملګي کې ليدل کېږي اوممکن د Preeclampsia د وقوع له پاره يو سپګنال وي. نوموړی حالت کې نه يوازې فرط فشار شتون لري بلکه پروټين يوريا او اډيما هم ورسره يوځای وي.

په PIH کې موجوده اډيما يوه عمومي اډيما ده چې له موضعي اډيما يا مايعاتو له احتباس څخه چې ښځې يې په نارمل ډول د حاملګي په اخره کې تجربه کوي، توپير لري.

Preclampsia تقریباً د بدن ټول غړي اغېزمنوي. دوراني سېسټم ، ځیگر ، پښتورگي اودماغ. که ناروغي پرمختګ وکړي ، او ناروغي له اختلاج سره یوځای ولیدل شي، په دې حالت کې د Eclampsia په نامه یادېږي.

Morning Sickness

د توضیح شوي حالاتو برخلاف ، زړه بدوالی چې په سحر کې شتون ولري، حقیقتاً په ټولو واقعیتونو کې سلیم وي اما د یوشمېر ښځو له پاره مشوش کوونکی دی . نوموړی افت د هورموني تغیراتو له امله چې د حاملګۍ په مقدمو مراحلو کې واقع کېږي، رامنځ ته کېږي. چې له خفیف زړه بدېدو تر شدید زړه بدوالي پورې شدت پیدا کوي او له نیمایي څخه زیاتې مېنډې پرې اخته کېږي.

له کاربوهایډرېټ څخه غني مغذي مواد لکه وچه ډوډۍ او یا سره کړې ډوډۍ ممکن مرستندویه وي. هغه مغذي مواد چې د ډېر شحم لرونکي وي نوموړی حالت نور هم بدتروي. په شدیدو استفراغاتو کې ، هره غذا چې ناروغ ته د تحمل وړ او زړه راښکونکي وي، باید وخورل شي ترڅو دوزن له ضیاع څخه ډډه وشي. د ډیهایډرېشن د مخنیوي له پاره کولای شو له وریدي مایعاتو او یا له TPN څخه ګټه واخلو.

د زړه بدوالي او استفراغاتو د کنټرول له پاره کلیدي ټکي:

- مکرر اوپه کم مقدار سره غذا خوړل
- له تحریکونکو غذاګانو څخه چې بوی یې د زړه د بدېدو سبب ګرځي، ډډه وشي.
- هر شخص توپیر لري. دا کنټرول کړي چې څه شی وځوري اوڅه شی ستاسې زړه بدوي اوڅه شي تاسوته ښه دي
- د ویتامین او اوسپنې مستحضرات په ډکه ګډه یا هرکله چې تاسې د سالمیت احساس وکړ، وځورئ

Heart Burn

په عامیانه اصطلاح کې زړه سوزېدل، د مری په تحتاني برخه کې د سوځېدو له احساس څخه عبارت دی چې په حاملګۍ کې عامه مسئله ده. دا چې د ودې په حال کې جنین دحامله مور په معده باندې فشار واردوي ، ممکن اسید بېرته تګ وکړي چې په نتیجه کې حامله مور په ستوني اود سینې د هډوکي شاته د سوزېدو احساس کوي. د Heart Burn د کمولو له پاره کلیدي ټکي عبارت دي له :

- د غذا خوړل په کم مقدار ولې په مکرر ډول سره
- د غذايي اوقاتو په منځ کې د ډېرو اوبو څښل
- له غوړینو اومساله لرونکو غذاگانو څخه ډډه کول
- د غذا خوړلو په وخت کې لوړ او د ناستې وضعیت غوره کړئ
- له غذا خوړلو څخه وروسته تر یوساعت پورې له استراحت کولو څخه ډډه کول
- له تمرین کولو څخه دوه ساعته مخکې له غذا اخیستلو څخه ډډه کول

قبضیت (Constipation)

څرنگه چې د حاملګۍ په وخت کې هورموني تغیرات د ودې په حال کې د عضلاتو د تون د تغیر باعث کېږي او په کولمو باندې د فشار د وارېدېدلو سبب کېږي چې په پایله کې حامله مور له قبضیت څخه شکایت کوي. له فایبر څخه غني رژیم، تمرین او په کافي مقدار د مایعاتو اخیستل د دې ستونزې په حل کې مرسته کوي. همدارنګه د تشاب نیولو په صورت کې د هغې فوري دفع کول هم مرستندویه دی.

مسهلات یا لګزاتیف یا د قبضیت ضد درمل یوازې د ډاکټر په مشورې سره توصیه کېږي. له منرالي غوړو څخه استفاده نه کېږي ځکه چې په شحمو کې د منحلو ویتامینونو د له منځه تللو سبب ګرځي.

هغه کارونه چې باید ترې ډډه وشي:

حامله مېندو ته یو عمومي لارښود دا دی چې له نارمل اوصحي غذايي رژیم څخه استفاده وکړي او همدارنګه د ورځې د تمرین ترسره کول هم ډېر ګټور ثابتېږي. د خطر د علامې په حیث باید له مضرو او شدیدو اعمالو څخه ډډه وشي.

د سګرټ څښل

سګرټ څښل د حامله مېندو په تغذیوي حالت باندې منفي اغېز لري چې په خپل وار سره په جنین هم بده اغېزه کوي. د سګرټ څښل د بدن اړتیا د اوسپنې په وړاندې لوړوي او Vit-B₁₂ ته لاس رسی راکموي او همدارنګه ویتامین C، فولېټ او زینک ته هم لاس رسی راکموي. همدارنګه د سګرټ دود د جنین بدن ته د وینې جریان محدودوي او د جنین بدن ته د اکسیجن او ضروري موادو رسول کموي.

سګرټ د جنین په بدن کې ځینې منفي اغېزې رامنځ ته کوي لکه: قبل المیاد ولادت، بنفسي یا خپل سري سقط، د جنین مرګ، د ژوند په اوایلو کې دنوي زوکړې د مرګ خطر.

د نوي زوکړې د ناڅاپي مرګ سندروم (Sudden Infant Death Syndrome)

د حاملګي په جريان کې له سګرټ څښلو سره مستقیمه اړیکه لري او همدارنګه وروسته له زېږون څخه د سګرټو له دود سره د نوي زوکړې مخامخېدل هم د دې پرابلم د رامنځ ته کېدو سبب ګرځي. همدارنګه څېړنو ښودلې ده، هغه ماشومان چې له سګرټ څښونکو (Smokers) مېندو څخه نړۍ ته راځي له عقلي تاخري يا عقلي ځنډ سره مخ دي.

کافين

کافين له پلاسټا څخه تېريږي او جنين د هغې په مېتابولېزم کې محدودې وړتيا لري. اما کوم موثر شواهد په دې اړه نشته چې کافين د جنين د ولادي نقايصو سبب کېږي (اما په حيواناتو کې د نورو وړو نقايصو د رامنځ ته کېدو شواهد شتون لري) اما يو شمېر شواهد ښيي چې نه کافين څخه استفاده که په متوسط ډول وي يا په شديد ډول د کم وزنه نوي زوکړې د رامنځ ته کېدو سبب کېږي. دقيقو څېړنو ښودلې ده چې په کم مقدار سره دکافينو اخذ د بنفسي سقط او د ودې د ځنډ له پاره زمينه نه مساعدوي.

درمل

درمل چې په حاملګۍ کې مضاد استطباب دي، استعمال يې د جدي ولادي نقايصو سبب ګرځي. اسپرين که د حاملګۍ په اواخرو کې واخېستل شي د رحم په تقلصاتو او د جنين په دوراني سېسټم بده اغېز لري. د اسپرين مزمنه استفاده د اوسپنې د کمښت باعث ګرځي. نوله همدې امله حاکم مېنډې بايد د ډاکټر په مشوره درمل استعمال کړي.

ممنوعه درمل

Marijuana او کوکايين که په حاملګۍ کې استعمال شي، د جنين په ودې او نمو باندې منفي اغېزه لري. نوموړي مخدره درمل په اسانۍ سره له پلاسټا څخه تېريږي، د جنين د ودې او پرمختيا د ځنډ سبب کېږي. همدارنګه هغه مېنډې چې له مخدره توکو څخه استفاده کوي کم وزنه ماشومان، د قلبي وعايي مشکلاتو لرونکي ماشومان او همدارنګه د ولادت په وخت کې د نوي زوکړې د مرګ سبب ګرځي. بدبختانه د ممنوعه موادو استعمال په ځينو ساحو کې ډېر عام دی.

رژيم

د حاملګۍ په وخت کې د رژيم اخېستل که څه هم د لنډ مهال له پاره وي، مضر دی. له شحمياتو او کاربوهايډرېټ څخه فقير رژيم چې د خوارځواکۍ سبب ګرځي، د ماشوم دماغي نمو چې ګلوکوز ته اړتيا لري په ځنډ اچوي. د حمل په جريان کې د انرژۍ محدودول د ټولو ښځو له پاره خطرناک دی.

الکول: الکول د نه راگرخیدونکو صدماتو(غیرقابل برگشت) ، دماغي ځنډ یا د ماغي تاخر او همدارنگه د فزیکي او رواني ځنډ سبب گرځي، چې نوموړي غیرنارمل حالت ته (Fetal Alcohol Syndrome) وايي . د جنيني صدمې شدت هغه وخت ډېرېږي چې د مور ځيگر له هغې مقدار څخه ډېر چې Detaxify کوي يې ، واخلي . الکول لرونکې وينه د مور په ټول وجود کې سېر کوي او ازادانه له پلاسنتا څخه تېرېږي او د جنين د نمو او ودې د تشوش باعث گرځي. الکول همدارنگه د جنين د مغذي موادو په انتقال کې مداخله کوي. له هغو ټولو اسبابو څخه چې د دماغي تاخر سبب کېږي يوازې FAS د وقايې وړ دی.

شیدې ورکونه (Lactation)

د مور شیدې د مغذي موادو ښه منبع ده اود معافیتي موادو لرونکي هم دي چې د نوي زوکړي روغتيا او پرمختيا ته وده ورکوي. دا چې بل هېڅ شیدې د مور د شیدو ځای نه شي نیولی اما يوازینی فورمول چې کولای شي استفاده شي د Iron Fortified فورمول دی . د شیدو ورکونکو مېندو تغذیوي تقویه د دې باعث کېږي چې مېندې ښه تقویه شي. اوکه نه شیدې ورکونه به له ناکامۍ سره مخ شي.

د مور تغذیوي اړتیاوې: مېندې چې له مغذي موادو څخه استفاده کوي اود وزن اخیستلو له خپل سري محدودیت څخه ډډه کوي اوله منظمو او کافي مایعاتو او غذاگانو څخه خوند اخلي په شیدو ورکونه کې ترټولو بريالې ده.

حامله او شیدو ورکونکو مېندو له پاره د ورځنۍ غذا انتخاب

د خوراک شمېر		
د غذا گروپ	لویان په هرې برخې کې وسعت ورکول کېږي	حامله یا شیدې ورکونکي مېندې ترټولو لوی ورکړل شوی عدد
ډوډۍ / حبوبات / سبزیجات	۱۱-۶ ۵-۳	۱۱-۷ ۵-۴
مېوه جات / د غوښې بدیل / شیدې / د شیدو محصولات	۴-۲ ۳-۲ ۲	۴-۳ ۳ ۴-۳

غذایی انرژی

یوه شیدی ورکونکې مور دورځي د ۲۵ اونس په اندازه (ډېر یا لږ) شیدې تولیدوي. د شیدو تولید د نوي زوکړي د غوښتنې له مخې صورت نیسي. دغه مقدار شیدې په ورځ کې د ۵۲۵ Kcal په اندازه انرژی تولیدوي اومور ډېرې انرژی ته اړتیا لري ترڅو دغه مقدار انرژی تولید کړي. د یوې شیدې ورکونکې مور د اړتیا وړ انرژی مقدار په لمړیو شپږو میاشتو کې له عادي ورځنۍ اړتیا څخه ۶۴۰ Kcal په اندازه لوړ دی. د تغذیې کمښت ۵۰۰ Kcal له اضافه شوي غذا څخه توصیه کوي او نور پاتې له جمع شوو ذخایرو څخه چې د حاملگۍ په وخت کې صورت نیسي په دې موخه د مور په بدن کې په مصرف رسیږي.

د وزن بایلل

د شیدو ورکولو دوره د یوې مور له پاره طبیعي دوره ده ترڅو د حاملگۍ په وخت کې اخیستل شوي شحمیات له لاسه ورکړي. حتی که د انرژی اخذ یې له نارمل حالت څخه لوړ هم وي. مطالعو ښودلې ده چې د مور له تدیو څخه شیدې ورکونه وروسته له زېږون څخه په لمړي میاشت کې د فورمولیر شیدو ورکولو په پرتله دمور د وزن په بایللو کې ډېره ونډه اخلي اودنوموړي حالت له امله دمور وزن سریع اوچتک ضایع کېږي.

حمایتي مستحضرات

ډېرې شیدې ورکونکې مېندې کولای شي ټول د ضرورت وړ مغذي مواد له یو رژیم څخه ترلاسه کړي. د بېلگې په ډول ویتامینونه اومنرالونه که یوه مور ناکافي رژیم له لاسه ورکړي چې دهغې د بدن د اړتیا مطابق مغذي مواد ونه لري نوموړي ته له مغذي موادو څخه غني رژیم باید توصیه شي. مېندې کولای شي شیدې چې د پروټین، کاربوهایډرېټ، شحمیاتو، فولېټ او نورمنرالونو لرونکې دي، تولید کړي حتی که ذخیره یې محدوده هم وي.

د شیدو غذایی کیفیت دمور د بدن له غذایی ذخایرو څخه اعاده کېږي د مور په شیدو کې مغذي موادو چې امکان لري دناکافي غذایی رژیم د اخذ له کبله کم شي. له ویتامین A, B12, B6 او D څخه عبارت دي.

اوبه: دمخکیني تصور برخلاف، د ډېرو اوبو څښل د دې باعث نه کېږي چې په مېندو کې د شیدو تولید ډېر شي، هېڅ وخت شیدې ورکونکې مېندې د ورځې نه شي کولای چې تر دوو لیټرو پورې اوبه واخلي ترڅو ځان له ډیهایډرېشن څخه وژغوري. د کافي مایعاتو د اخذ د اطمینان له پاره ښه لاره داده چې کله هروخت ماشوم ته شیدې ورکوي، یوگیلاس شیدې جوس اویا نور مایعات واخلي اویا هم د هرځل غذا خوړلو په وخت کې کافي مایعات وڅښي.

خانگري غذاگانې

ځينې غذاگانې لکه پياز او اوږه چې تېزه ذايقه لري ممکن د شيدو ذايقي اوخوند ته تغير ورکړي. د شيدو په خوند کې د يو ناڅاپي تغير له امله ممکن نوي زوکړي د شيدو له خوړلو څخه ډډه وکړي نوي زوکړي چې د خانگرو غذاگانو په مقابل کې لکه پروټين اودغوا د شيدو په وړاندې حساس دي. ممکن د نوموړو غذاگانو په علاوه کولو سره ماشوم د ناراحتۍ احساس وکړي. ډېری شيدې ورکونکې مېندې بايد د غوا له شيدو څخه استفاده وکړي ځکه چې هم مور اوهم ماشوم ته گټور دي.

د شيدو ورکولو مضاد استطبابات (د مور شيدې)

يو شمېر مواد د مور د شيدو په توليد کې د تشوش سبب کېږي اودماشوم د ودې په پروسه کې د مداخلې د رامنځ ته کېدو سبب کېږي. يو شمېر صحي حالتونه دي چې هلته دمور د شيدو تغذيه نهې کېږي، عبارت دي له:

• الکول:

الکول په اسانۍ سره د مور شيدو ته ننوځي. څېړنو ښودلې ده چې د الکولو د څښلو يو ساعت وروسته د الکولو غلظت د مور په شيدو کې لوړ سرحد ته رسېږي حتی که په لږ مقدار سره (۲/۱ اونس) هم وڅښل شي.

• کافين:

د شيدو ورکولو په وخت کې دکافين د ډېر مقدار اخېستل ممکن د شيدو خوړونکي د بې خوبۍ او تخرشيت سبب شي. په حاملگۍ کې بايد کافين په ډېر کم مقدار سره استفاده شي.

• سگرت:

صحي پرسونل بايد فعالانه په شيدو ورکونکو مېندو کې سگرت څښل اود سگرت دود قطع کړي. څېړنوبڼودلې ده هغه شيدې ورکونکې مېندې چې سگرت څښي، کم مقدار شيدې توليدوي او د شيدو شحمي مقدار يې دهغو مېندوپه پرتله کم دی چې سگرت نه څښي. د سگرت دود همدارنگه د مور او ماشوم په صحت باندې بدې اغېزې لري.

• مورنۍ ناروغۍ:

که مور يوعادي زکام ولري کولای شي د ماشوم شيدو ورکولو ته ادامه ورکړي. له مور څخه د ناروغۍ د انتقال د مساعدت په وخت او يا هم که مور ساري ناروغۍ لکه TB او هېپاټاېټس ولري، بايد له شيدو ورکولو څخه ډډه وکړي ځکه چې په دې حالت کې د ماشوم د مصابيت خطر ډېر وي.

اما باید متوجه و اوسو دهغه ماشوم مقاومت اومعافیت چې د مور له شیدو څخه گټه اخلي دهغه ماشوم په پرتله چې له فورمولیر شیدو څخه گټه اخلي، ښه او لوړ دی.

• د مور په واسطه د درملو اومخدره موادو استعمال :

که مور درمل استعمالوي او د شیدو له لارې ماشوم ته انتقالیږي او د ماشوم له پاره مضر وي، نو باید له شیدو ورکولو څخه ډډه وکړي. یو شمېر درمل چې مضر وي د شیدو له لارې نه ترشح کېږي او یو شمېر نور یې چې مضر دي، ترشح کېږي. د پاملرنې په حیث، شیدې ورکونکې مور باید د درملو له اخذ څخه مخکې، له ډاکټر سره مشوره وکړي. د دوايي عادت یا مخدره موادو لکه الکول او نورو درملو په صورت کې چې د ماشوم د اعتیاد او هغې ته د ضرر سبب کېږي، شیدې ورکونه نهې او مضاد استطباب ده.

د نوي زوکړي تغذیه: د ودې د تقویت له پاره مغذي مواد : د نوي زوکړي وزن په ۴-۵ میاشتینۍ کې دوه چنده کېږي او په یوکلنۍ کې درې چنده ته رسیږي. د یو کلنۍ په اواخرو کې وده نسبتا کراره ده. د یو کلنۍ او دوه کلنۍ په منځ کې د نوي زوکړي وزن د لس پاوندو څخه په کمه اندازه ډېرېږي.

نوي زوکړي د ورځې یوازې ۶۵۰ KCAL انرژۍ ته اړتیا لري په داسې حال کې چې لویان د ورځې ۲۰۰۰ KCAL انرژۍ ته اړتیا لري. چې د بدن د وزن په مقایسې د پام وړ تفاوت دی. شیدې خوړونکي په ورځ کې د هر KG په سر ۱۰۰ KCAL انرژۍ ته اړتیا لري.

وروسته له شپږ کلنۍ څخه انرژۍ ته اړتیا په لږ مقدار او سرعت سره ډېرېږي ځکه چې د بدن د نمو سرعت په بطني ډول سره صورت نه نیسي. اما د ذخیره شوي انرژۍ مقادیر د کندی له امله د فعالیتونو په ډېرېدو سره مصرفیږي

اوبه

د ټولو له پاره اړینه غذايي ماده ده ، ترټولو مهم د نوي زوکړي له پاره : حالات چې د مایعاتو د ضیاع سبب کېږي لکه استفراغات ، اسهالات ، خوله کېدل ، د ادرارو اجباري ضیاع یې له دې چې اعاده شي ، ماشوم ډېر ژر وژونکي ډیهایدريشن ته وړي . د شیدو خوړلو په مقدمو مراحلو کې د مور شیدې یا فورمولېر په نارمل ډول د مایعاتو کافي اوناړمل مقادیر د ماشوم د صحت له پاره د هغه مایعاتو ځای نیسي چې د جلد ، پښتورگو ، غایطه موادو او د ادرارو له لارې اطراح کېږي. یو شیدې خوړونکي چې په گرم محیط کې اوسیږي ، اسهال لري یا مکررا استفراغ کوي او د ډیهایدريشن د مخنیوي له پاره اضافي مایعاتو ته اړتیا لري . شیدې خوړونکي خبرې نه شي

کولای ترخو تاسو ته تنده بیان کړي، په دې حالاتو کې ژاړې اوبه ورته ونیسئ ترڅو تنده یې له منځه ولاړه شي.

د مور شیدې: د مور شیدې د ماشوم له پاره یو له عالي موادو څخه شمېرل کېږي. د مور شیدې، د فلورايد اوکافي مغذي موادو په لرلو سره ترڅلور یا شپږ میاشتني پورې ماشومان دمختلفو ناروغيو په وړاندې وقایه کوي. د شیدو خوړونکو له پاره د مور شیدې کامله غذا ده.

د مور شیدې داسې جوړې شوې دي ترڅو د نوي زوکړي ټولې اړتیاوې پوره کړي، ځکه چې د مور شیدې خپل کاربوهایډرېټ د لکتوز په شکل اوشحمیات د Linoleic Acid په ډول فراهموي. نوموړې داسې ترکیب دی چې د شیدو خوړونکي د بدن د هضمي انزایمونو په واسطه په اسانۍ سره جذبېږي. د مور د شیدو پروټین په پراخه پېمانه د Alpha-Lactalbumin لرونکي دي او نوموړې داسې پروټین دی چې د نوي زوکړي په واسطه په اسانۍ هضم اوجذبېږي.

ویتامینونه اومینرالونه

د مور د شیدو د ویتامین محتوي کامل دي حتی ویتامین C چې دغوا په شیدو کې په کم مقدار سره پیدا کېږي، د مور په شیدو کې په ډېر مقدار سره لیدل کېږي. البته د مور په بهترې تغذیې پورې اړه لري. د ویتامین D غلظت که څه هم د مور په شیدو کې کم دی اما د هغې له کمښت څخه مخنیوی کوي.

کلسیم، فاسفورس، اومگنیزیم د مور په شیدو کې شتون لري چې د نوي زوکړي د ودې له پاره په نارمل ډول کافي دی. د مور شیدې په کم مقدار سره سوډیم لري. او اوسپنه یې د جذب وړ ده. زېنک یې هم دغواوؤ د شیدو په پرتله ښه جذبېږي او د زېنک پورې دوصل شویو پروټینونو لرونکي دي چې د جذب په پروسه کې مرسته کوي.

د نوي زوکړي له پاره دوايي مستحضرات

په نارمل ډول د مور د شیدو په ورکولو سره چې د ټولومغذي موادو لرونکي وي، د مغذي دوايي مستحضراتو ورکول، د ویتامین D اوفلورايد په استثناء لازم نه دي. وروسته له ۴-۶ میاشتینۍ ممکن شیدې خوړونکي د اوسپنې مستحضراتو ته اړتیا پیدا کړي.

امیونولوژیک ساتنه

د مور شیدې د داسې فکتورونو لرونکي دي چې شیدې خوړونکي د انتاناتو له منتېدو څخه ژغوري. محافظتي فکتورونه عبارت دي له: د انتان نهې کوونکي، د وایرس ضد، او د بکټریا ضد. د شیدو ورکوونې په اولو دریو ورځو کې د مور شیدې د کلسټروم په نامه ماده افرازوي چې د انتې باډي گانو اوسپینوکرویاتو لرونکي دي. کلسټروم نسبتا معقم دی، کله چې له ټډیو څخه

وځي، ماشوم يا شیدو خوړونکی له هغې څخه کوم انتان نه اخلي. کلسټروم د مور د معافیتي فکتورونو لرونکي دي چې د نوي زوکړي د هضمي لارې مضرې بکټریاوې غیرفعالوي. وروسته هم د مور شیدې معافیتي فکتورونه تولیدوي ولې د کلسټروم په اندازه نه دي، چې له Bifidus او

Lactofirin فکتورونو څخه عبارت دي. په کلسټروم اودمور په شیدوکې له موجوده فکتورونو څخه عبارت دي چې د نوي Bifidus: په کلسټروم اودمور په شیدوکې له موجوده فکتورونو څخه عبارت دي چې د نوي زوکړي په کولمو کې د Bifidus Lactobacillus د ګټورې باکټریا دنمو باعث کېږي. نوموړې بکټریا د نورو مضره بکټریاوو نمو نهې کوي.

Lactofirin: فکتور دی چې په کلسټروم اودمور په شیدو کې لیدل کېږي. له اوسپنې سره وصلېږي او نوموړې ماده دنوي زوکړي د معایي بکټریاوو د ودې له حمایتي څخه لرې ساتي.

دمور شیدې همدارنګه د څو ډوله انزایمونو، د څو ډوله هورمونونو لکه تیرایډ او پروستاګلانډین او لپیدونو لرونکي دي چې ټول نوي زوکړي د انتاناتوله ودې څخه ژغوري. څېړنوبښودلې ده چې د مور شیدې نوی زوکړی له ویزینګ څخه ژغوري اوداسې ښکاري هغه شیدو خوړونکي چې د مور له شیدو څخه ګټه اخلي، په څو لمړنیو میاشتو کې نوموړي نوي زوکړي له معدي معایي ستونزو څخه ژغوري. همدارنګه نوموړي نوي زوکړي دهغوي په پرتله چې له فورمولېر شیدو څخه ګټه اخلي، په اسهالاتو او استفراغاتو لږ اخته کېږي.

همدارنګه نوی زوکړی چې له مورنۍ شیدو څخه ګټه اخلي او په لمړنیو میاشتو کې یې له مورنۍ شیدو څخه بل څه نه استفاده کوي، د متوسط غوړ په انتان لږ اخته کېږي، کوم چې په شیدو خوړونکو کې له معمولو انتاناتو څخه شمېرل کېږي.

د پېښې څېړنه او مطالعه

اسما حامله مور چې د ۳۰ اونیو حمل لري، کلینیک ته مراجعه کوي له سټرټیا، خسافت اوبې اشتهايي څخه ګیله لري. دا دهغې دویم حمل دی، لمړنی ماشوم یې ۳ kg وؤ اوس ۴ میاشتینۍ دی. د اسما د وینې فشار نارمل دی، هېموګلوبین یې ۱۹ gr/Dl دی. د چایو رژیم اخلي اودهغې ناشته چای اوډوډۍ ده.

سوال: تاسې څه فکر کوئ چې اسما له څه شي څخه رنځیږي؟

ځواب: داوسپنې د کمښت انیمیا (Iron Deficiency Anemia)

سوال: هغې ته د انیمیا اود حاملګۍ د رژیم په اړه څه توصیه لری؟

د اوسپنې د کمښت انیمیا له معمولو انیمیاګانو څخه شمېرل کېږي چې په حاملګۍ کې د اوسپنې د زیاتې اړتیا له مخې رامنځ ته کېږي.

داوسپنه ورځنۍ توصیه شوی مقدار (RDA) د لویانو له پاره :

• نارینه ----- Mg ۱۰

• ښځینه ----- Mg ۱۵

غذا	مقدار	اوسپنه په Mg
کلیوالي پنېر	یوه پیاله	۰'۴
کاملې شیدې ۳۳%	یوه پیاله	۰'۱
سره شوې هګۍ	یو عدد	۰'۷
ملایي	½ پیاله	۰'۲
ماهی - سالمون / تونا	۳ Oz	۰'۲
منه- سره د پوستکو	یوه متوسطه دانه	۰'۲
کېله	یو عدد	۰'۴
وچ انځر	۱۰ عدد	۴'۲
نارنج	یو عدد	۰'۱
ممیز	یوه پیاله	۳
ځیگر	۳ Oz	۷'۵
غوښه	۳'۵ Oz	۶-۲
لوبیا/دال	۱'۵ پیاله	۲'۶-۲'۲
سبزیجات	۱'۵ پیاله	۵'۵-۲
ګلپي	۳'۱۰۲	۱'۵
کچالو/ د کچالو پوستکې	۱ متوسطه دانه	۱'۱

د اوسپنې منابع

غني منابع : ځيگر، سرخي غوښه، حبوبات، لوبيا
 متوسطې منابع : مميز، وچه مېوه، پالک، نخود، غله جات، وچه ډوډۍ
 اوسپنه (د هېم په شکل) : غوښه، ماهي، ډېرله None Heme څخه جذبېږي
 اوسپنه بې له هېم څخه (None Heme) : غله جات، حبوبات، سبزیجات، مېوه جات، تخم
 ویتامین C د اوسپنې جذب ډېروي، کله چې د غذا له None Heme سره یوځای شي.

فکتورونه چې د اوسپنې جذب کموي	فکتورونه چې د اوسپنې جذب ډېروي
اگزاليک اسید	د معدې اسید
په چای اوقهوه کې Polyphenol	هېم لرونکې اوسپنه
د Mn, Zn او Ca منرالونو شتون	ویتامین سي
په بدن کې د کافي اوسپنې د ذخیره شتون	RBC ته ډېره اړتیا (وینه بهېدنه، حاملگي)

د افغانستان له پاره احصائیه : منبع - د افغانستان د ملي تغذیې ارزونه ۲۰۱۴

A: د اوسپنې کمښت:

(۱) په کوچنیانو کې چې عمر یې له ۵ کلنۍ څخه کم وي، د اوسپنې د کمښت انیمیا د شیوع تخمین ۲۶% --

(۲) په ښځو کې د اوسپنې د کمښت د انیمیا تخمین ۴۰% -----

B: د ایوډین کمښت:

(۱) په ماشومانو کې د ایوډین کمښت ۲۹.۵% -----

C: د ویتامین A کمښت

• په ماشومانو کې د ویتامین A کمښت ۵۰% ---

• په ښځو کې د ویتامین A کمښت ۱۱.۳% -----

لسمه برخه

په شیدو خوړونکو او قبل المکتب ماشومانو کې د نرسنګ ملاحظات/کتنې

موخې

- د دې برخې په پای کې به زده کړیالان په دې وتواتیرې چې:
- د مور د شیدو په واسطه د مقدمې تغذیې د شروع په ارزښت او هم ترشپږو میاشتو د شیدو د استعمال په ارزښت پوه شي.
- په مختلفو عمروونکو د ماشومانو تغذیوي اړتیاوې توضیح کړي
- د ماشومانو له پاره دمکملوغذایي رژیمونو په ترکیب اومعرفی به خبرې اترې وکړي
- په افغانستان کې دمختلفو شرایطو په نظر کې نیولو سره د نوو زوکړو ماشومانوله پاره د بهترین رژیم په انتخاب خبرې اترې وکړي
- د خطر لوی تغذیوي فکتورونه او د هغوي د وقایې او درملنې له پاره په نوو زوکړو اوقبل المکتب ماشومانو کې د ستراتیژۍ مشخصول
- د ماشومانو په ودې او نمو باندې د غیرمتعادلې تغذیې اغېزې تشریح کړي
- د خوارځواکۍ او انتاناتو ترمنځ اړیکې تشریح کړي.
- مېندو ته د ماشومانو دغذایي څارنې په اړه هم د شخصي او هم د غذایي حفظ الصحې په اړه مشورې ورکړي.

په شیدو خوړونکو کې تغذیه

Infancy یا شیدې خوړنه د حیات لمړي کال ته اطلاق کېږي. که په ځانګړي ډول توضیح شي، د نوي زوکړي اولینو ۲۸ ورځو ته (Neoborn Or Neonate) ویل کېږي. د ماشوم د تولد له پاره له اولې ورځې څخه تر ۲۹ ورځې پورې نوي زېږېدونکي ته شیدو خوړونکي یا شیرخوار ویل کېږي.

وده اوپرمختگ (Growth And Development)

نمو / Growth: د نوي زوکړې وزن بايد په ۶-۴ مياشتينی کې د زېږون دوخت دوه چنده او په يوکلنۍ کې بايد درې چنده شي. قد يې د زېږون د وخت له ۲۰ inches څخه په يوکلنۍ کې ۳۰ inches ته رسېږي.

په لمړيو ۶-۴ مياشتوکې په هره اونۍ کې ۵-۸ اونسه وزن ډېرېږي او له هغې وروسته تر يوکلنۍ پورې په هرې اونۍ کې ۴-۵ اونسه ډېروالی ليدل کېږي.

د حياتي نسجونو وده: دماغي حجرات مخکې له زېږون څخه په اولو ۶-۵ مياشتوکې چټکه وده کوي. د پروټين شديد خوارځواکي د حاملگۍ په اخري تريمستر او وروسته له زېږون څخه په اولو شپږو مياشتوکې کولای شي د دماغي حجراتو وده ۲۰٪ ته رابښکته کړي.

پرمختگ/انکشاف (Development)

يورسېدلی/پوخ يا Mature انسان ته د رسېدو له پاره پرمختگ او انکشاف يوه پروسه ده چې د فزيکي، رواني او اجتماعي تغيراتو لرونکې ده. معمولاً دلته د اندازې ډېرښت تر سترگو کېږي.

رواني او اجتماعي پرمختگ/انکشاف

که څارونکي/مراقبت کوونکي يو شيدو خوړونکی له يوې خوا د راحتۍ اونرمۍ او له بلې خوا له سختۍ او شدت سره مواجهه کړي، ماشوم سوء اعتماد زده کوي. په داسې حالاتو کې چې فزيکي مراقبت مهيا کېږي، که اړيکو ته پاملرنه ونه شي، ممکن شيدې خوړونکی د فزيکي ودې له ځنډ څخه وزورېږي.

فزيکي پرمختگ/انکشاف

معدې معايي سېسټم: شيدې خوړونکی ترڅو چې ۳-۴ مياشتينی ته رسېږي، د خوند حسيت نه لري او نوموړي حسيت ته يې پرمختگ نه دی ورکړی. لعابي او پانکرياسي اميلېز د څومياشتو له پاره کافي نه دی. د زېږون په وخت کې د کاربوهايډرېټونو محلات د هضم وړ نه دي. د شيدو خوړونکو معايي لارهم کومه نه ده او نه شي کولای چې پروټينونه د وينې دوران ته جذب کړي. کولمې چې تکامل يې کړی وي يوازې امينو اسيدونه جذبوي نه پروټينونه.

عصبي سېسټم:

عصبي نسجونه، صفرا او هورمونونه ټول د خپلې ودې او پرمختگ له پاره شحمو او کلبسترولو ته اړتيا لري.

Rooting Reflex

شیدې خوړونکي د یو شمېر پرمختللیو رفلکسونو لرونکي دي، یو له دوي څخه Rooting Reflex دی، کله چې د شیدو خوړونکي رخسار ضربه وگوري، راس یې همغې لور ته تدور کوي.

بولي سېستم

د شیدې خوړونکو پښتورگي خام دي. د موادو د فلتر کولو کمه وړتیا لري. د دوه میاشتینې په اواخرو کې د شیدو خوړونکو پښتورگي د نیمه جامدو غذايي موادو پاتې شوني نه شي اطراح کولای، له همدې وجې له د دوو میاشتو وروسته هم باید د دا ډول موادو ورکړه په ځنډ واچول شي. په یوکلنۍ کې د شیدې خوړونکو پښتورگي پخېدو ته رسیږي.

د بامعیاد شیدې خوړونکي اړتیاوې

د نارمل حمل موده ۳۸-۴۲ اونۍ ده. دا چې د مور شیدې د شیدو خوړونکي له پاره مناسبه غذا ده، دهغې مشخصات په فورمولېر شیدو کې کاپي شوي چې په ډېری مواردو کې د مور د شیدو د کیفیت لرونکي دي.

پروتین

د نسجي جوړښت له مخې ډېر زیات ارزښت لري. یو نوی زوکړی $2.5-3.5 \text{ Mg/Kg}$ پروتین ته اړتیا لري.

یو درې کلن ماشوم یوازې 2 mg/Kg پروتین ته اړتیا لري.

انرژي

شیدو خوړونکې چټک مېتابوليکي سرعت لري، یو نوی زوکړي د ورځي $100-120 \text{ kcal/Kg}$ انرژي ته اړتیا لري. د یوکلنۍ په اواخرو کې شیدې خوړونکي یوازې $80-100 \text{ K Cal /Kg}$ انرژي ته اړتیا لري.

شحمیات

یو نوی زوکړي د اړتیا وړ $30-55\%$ کیلوکالوري انرژي له شحمیاتو څخه لاسته راوړي. د مور شیدې د شحمیاتو د هضم له پاره لایپېز لري. د مور په شیدو کې موجود $95-98\%$ شحم جذبېږي.

ویتامین ۴

د مور شیدې په زیاته پیمانه ویتامین C لري. اما د غوا د شیدوپه پرتله د لږ مقدار ویتامین D لرونکي دي. د مور په شیدوکې موجود کلېسټرول په جلد کې د ویتامین D د تولید د پېشقدم په حیث کارکوي.

منرالونه

د مور شیدې یوازې سوډیم ، پوتاشیم ، کلورین اوفاسفورس لري. دا منرالونه د شیدې خوړونکي د پښتورگو د وظیفوي محدودیت سره تطابق کوي. همدارنګه د مور شیدې دغواد شیدوپه پرتله لږه اوسپنه لري. اما شیدې خوړونکي ۴۹% اوسپنه د مور له شیدوڅخه د غوا د شیدو د ۱۰% په پرتله، جذبوي.

مشابها شیدې خوړونکي ۵۰-۶۰% کلسیم د غوا د شیدو د ۲۵-۳۰% په پرتله، د مور له شیدو څخه جذبوي.

اوبه

د شیدو خوړونکي ۷۰% بدن له اوبوڅخه جوړ دی. په یوکلنۍ کې د شیدوڅوړونکي بدن د لویانو په تناسب تحول کوي (د ۶۰% په حدودوکې اوبه) د مور شیدې د غواد شیدو په پرتله ډېر مقدار اوبه لري.

د مورد شیدو په واسطه د شیدوڅوړونکي تغذیه

د نوي زوکړو له پاره ایډیال غذا د مور شیدې دي. ډېری نوي زوکړي د مور شیدوته تمایل لري، په داسې حال کې چې یو شمېر نور وروسته له څو اونیو د تغذیې ترک بهتر ګڼي. د شیدو ورکونې له پاره تیاریانې مخکې له زېږون څخه صورت نیسي.

د مور د شیدو ترکیب

(a) Calostrums: له هغه شیدو څخه عبارت دي چې وروسته له زېږون څخه په اولو ۲-۴ ورځو کې افرازېږي. دا یوه رقیقه ، ژېړه اومکدره مایع ده. کلسټروم غني دی له: پروټین لکه ایمنونوګلوبولین ، په شحمو کې منحل ویتامینونه ، منرالونه اودکم مقدار شحمیاتو

(b) Transitional Milk: له کلوسترورم څخه وروسته تولیدېږي اوتردوو اونیو پورې دوام مومي. نوموړي شیدې د لکتوز ، شحمو او په اوبو کې د منحل ویتامینونو لرونکي دي.

(c) رسېدلې شیدې: رسېدلې شیدې په شروع کې د ۲۰% شحمواو په اخره کې د ۷% شحمو لرونکي دي.

د مور د شیدو بهر منله گټې

حتی د کمې مودې له پاره دمور د شیدو په وسیله تغذیه گټوره ده:

۱. د ناروغۍ په وړاندې ساتنه :

څېړنوبښودلې ده، هغه ماشومان چې دمور د شیدو په واسطه تغذیه کېږي، د هغوماشومانو په پرتله چې د فورمولېرشیدوپه واسطه تغذیه کېږي، په ناروغیو لږ اخته کېږي. معدې معایې انتانات په ټوله نړۍ کې د مرگ اصلي علت جوړوي، په حقیقت کې د مایعاتو اوالکترولایتونو عدم توازن چې د اکثر انتاناتو په واسطه رامنځ ته کېږي، د ماشومانو د ډېرې وژنو سبب ګرځي.

حاد اسهالات

تقریباً ټول حاد اسهالات په کوچنیانو کې دمعدې معایې انتاناتو په واسطه رامنځ ته کېږي. ۵۰٪ نوموړي انتانات د Rotavirus له امله دي اوپاتې نور یې د بکټریاوو، غذايي تسمم اود کولمود التهابي حالاتو له امله رامنځ ته کېږي.

مزمن اسهالات

له دوو اونیو څخه د ډېرې مودې له پاره د اسهالاتو موجودیت ته وایي. اسباب یې عبارت دي له: کېدې ناروغي، د پانقراض ناروغۍ، د لویو اوکوچنیو کولومو موقتي ناروغي لکه Ulcertire Calitis. د غیر وصفي مزمن اسهالاتو اسباب عبارت دي له: نامناسب غذايي رژیم چې له شحموڅخه فقیر وي، د منې د جوس او د ډېرو مایعاتو اخذ. غیر وصفي مزمن اسهالات کولای شي د مغذي موادو له سو جذب سره یوځای وي یا نه وي. که اسهالات او سوء جذب شدید اومقاوم وي، خوارځواکي رامنځ ته کېږي. مزمن اسهال تل دوزن او ودې له تشوش سره یوځای وي.

درملنه

په هروخت کې چې مناسب وي له فمي محلول څخه باید د ډیهایدريشن د له منځه تګ له پاره گټه واخېستل شي. د ډیهایدريشن محلول باید لرونکی د ۹۰-۱۵ Meq سوډیم، ۲۰-۳۰ meq پوتاشیم، او ۲۰-۲۲ Meq گلوکوز په فی لیتر کې وي، ترڅو په ډیهایدريشن کې استعمال شي. د ډیهایدريشن د رامنځ ته کېدو په صورت کې شیدې ورکونه باید ادامه ومومي. په هغوماشومانو کې چې له فورمولېرشیدوڅخه گټه اخلي، شیدې باید ۱-۲ ورځو له پاره د اول په

پرتله رقیق شی یا باید بی له لکتوز شیدو څخه استفاده وشي. په هغو کوچنیانو کې چې مقاوم اومزمن اسهالات لري اړینه ده چې له وریدي تغذیې څخه گټه واخلي. وریدي تغذیه ترهغې چې ماشوم وزن نه وي اخستی، ادامه ورکړل شي او وروسته بیا فمي تغذیه شروع شي.

نارسېدلي اقبل المعیاد شیدي خوړونکي

نارسېدلي یا قبل المعیاد ماشومان هغه دي چې اکثرا درې اونۍ مخکې له معینه وخت څخه تولد شوي وي. یو کم وزنه شیدو خوړونکی باید د زېږون په وخت کې له 2.5 kg څخه کم وزن ولري. یو ډېر کم وزنه نوی زوکړی له 1 kg څخه لږ وزن لري.

شیدي خوړونکی ممکن له کم وزن یا ډېر کم وزن سره وزېږي اما ټول قبل المعیاد کوچنیان به له 2.5 kg څخه کم وزن ونه لري.

د رسېدلو نوو زوکړو په پرتله نارسېدلي زوکړي حتی دلویو اوغټو بدني برخو لرونکي دي، د اوبو په ډول. دوي د شحمواوپروټینونو کم مقدار لري.

د قبل المعیاد ماشومانو له پاره ځانگړی فورمولا طرح شوې ده، ترڅو د ودې اړتیاوې یې پوره کړي (دخام هضمي سېسټم باوجود). د رودلو رفلکس د حاملگۍ په جریان کې مخکې له $32-34$ اونۍ څخه پرمختگ نه کوي، په نتیجه کې قبل المعیاد د انفي معدوي ټیوب له لارې اویا وریدي تغذیې ته اړتیا پیدا کوي.

قبل المکتب ماشوم

تر $3-6$ کلنۍ پورې ماشومان $4-5\text{ lbs/Year}$ وزن اخېستلو ته ادامه ورکوي او قد د ارتفاع اخېستلو کلنۍ اندازه 2 inch/Year ده. قبل المکتب ماشومان ډېر فعال وي. یودرې کلن ماشوم د ورځې تر $1300-1500\text{ Kcal}$ ته اړتیا لري. نوې غذاگانې باید یو ځل په خپل وخت کې توصیه شي. د ماشومانو غاښونه باید په روتین ډول چک شي.

یوولسمه برخه غذایي درملیز رژیمونه

په دې برخه کې به زده کړیالان د معالجوي غذایي رژیمونو په اړه معلومات ترلاسه کړي.

موخې

د دې برخې په پای کې به زده کړیالان په دې وتوانېږي چې :

- د Liquid Soft, Full Liquid, Clear Liquid او Regular Liquid غذایي رژیمونو ترمنځ

توپيرونه او ځانګړتیاوې تشریح کړي

- د پورتنی هر رژیم درې بېلګې او کلینیکي استطببات تشریح اولست کړي
- د پورتنیو رژیمونو طرح او تهیه توضیح کړي (نمونه یې مینو)
- تشریح کړي چې څه ډول کولای شي په لاندې حالاتو کې یونارمل غذایي رژیم عیار کړي:

- د زړه ناروغانو له پاره د ټیټ سوډیم لرونکي رژیم عیارول
- د زړه ناروغانو له پاره د ټیټې سویې د شحمو د رژیم عیارول
- د کبدي عدم کفایې ناروغانو له پاره د ټیټې سویې پروتین لرونکي رژیم عیارول
- د کلیوي عدم کفایې ناروغانو له پاره د ټیټې سویې پوتاشیم لرونکي رژیم عیارول
- د مغذي موادو غلظت ، ترکیب او خصوصیات مشخص کړي
- د ناروغانو د تغذیوي حالت په ساتلو کې د نرس په رول خبرې اترې وکړي

نارمل او درملیز رژیمونه د ناروغانو د ښې تغذیې په موخه پلان کېږي (نارمل رژیم د منظم رژیم ، کورني رژیم او کامل رژیم په نامه هم یادېږي).

منظم رژیم (Regular Diet)

په بستري ناروغانو کې چې صحتي حالت ته په کتو یې، په رژیم کې کوم بدلون ته اړتیا ونه لري یا کوم ځانګړی رژیم ورته ضرورت نه وي ، توصیه کېږي.

په نارمل غذايي رژيم کې درمليز تحولات

نارمل رژيم ممکن تحول وکړي:

- ترڅو د غذا په قوام يا مقويت کې تغير اماده کړي، د بېلگې په توگه نرم اومايع رژيم
- ترڅو په غذايي رژيم کې کمښت يا ډېروالی رامنځ ته شي.
- ترڅوپه غذايي رژيم کې زيات يا کم مغذي مواد شامل کړي، د بېلگې په ډول د لوړ پروتين لرونکی رژيم، محدود سوډيم لرونکی رژيم
- د غذا کمول يا ډېرول د ډېرې کتلې په واسطه يا د لږ فايبر لرونکي (Low Fiber Diet) رژيم په واسطه
- په الرژيکو حالاتو کې له غذايي رژيم څخه د ځانگړو غذاگانو ويستل او يا داخلول
- په غذايي وقفو کې تغير

نرم رژيم (Soft Diet)

رژيم چې غذا نرمه، د کم فايبر اوسلولوز لرونکې وي اوبښه خوند لري. نرم رژيم د ورځې تقريبا (۲۵۰۰-۲۲۰۰) کيلو کالوري انرژي تهيه کوي. د غذا کم مقدار توصيه کېږي، ترڅو د ناروغ تحمل د نرم غذاگانو په مقابل کې رامنځ ته شي.

استطاباات

حالتات لکه معدي معايي انتانات اوناړوغان چې د ژوولو ستونزې لري.

کافي مقدار: رژيم په داسې حال کې چې دقيق پلان شي، کافي دی.

تکرر: درې وخته غذا سره يا بې له رژيمه، د دې وختونو د مسافې ترمنځ.

د تغذيې مدت: د اړتيا په اساس

مجاز غذاگانې

سوپ بې له شحمو، پاخه شوي حبوبات، وريجې (پلو)، هگۍ، مېوه جات، غير الکولي خښاک، مشروبات، خواړه باب، پاخه شوي سبزیجات، کوفته شوي يا نازکه غوښه، د پسه غوښه، دچرگې غوښه، شيدې.

کاملا مایع رژيم

رژيم چې د کوټې په تودوخه کې مایع يا نیمه مایع شکل غوره کوي.

مکمل مایع رژيم (K Cal ۱۵۰۰-۱۰۰۰) انرژي تهيه کوي.

تکافو یا کفایت: کولای شو د دقیق پلان له مخې کافي انرژي تولید کړو. د انرژي غلظت کم دی، چې کولای شو د ملایي او یا گلوکوز په اضافه کولو سره د انرژي مقدار لوړ کړو.

استطابات

له صاف مایع رژیم څخه نرم مایع رژیم ته انتقالول، له حاد گسټرایټېس او معدي معایي له عملیات وروسته، د سختو غذاگانو عدم تحمل، د سختو موادو په ژوولو، تېرولو او هضمولو کې ستونزې، د راس او غاړې جروحات، صدمات.

غذایي تناوب

د ورځې شپږ ځلې یا له هغې څخه ډېر

د استعمال مراحل

که د ورځې له ۲-۳ څلو نوموړی رژیم ډېر دوام وکړي، مغذي مستحضرات او مخلوطې غذاگانې باید استعمال شي.

مجاز غذاگانې

ټولې مایع غذاگانې په مایع رژیم کې شاملې دي. د شیدو ډولونه، صاف شوی سوپ، قهوه، چای، حبوبات، ځنبونکی، پاخه شوي اوصاف شوي حبوبات، د سبريجاتو او مېوه جاتو جوس، ایسکریم، څلوبي، شات، فیرني اونور نیمه مایع مغذي مواد.

صاف شوی مایع رژیم

له هغې رژیم څخه عبارت دی چې دکوټې په تودوخه کې مایع شکل غوره کوي. دا رژیم تقریباً ۸۰۰-۱۰۰۰ کیلوکالوري انرژي مهیا کوي. که څه هم د دې رژیم، کالوري انرژي دناروغ د خوښې او غوښتنې مطابق پورته وړلای شی.

تکافو

نوموړی رژیم ناکافي انرژي لري او د نامکمله مغذي موادو لرونکی دی.

استطابات

وروسته له عملیات څخه، حاد معدي معایي التهاب، کله چې لږو موادو ته اړتیا وي، مخکې له ځینو معایناتو څخه.

غذایي تناوب

یو یا دوه ځلې په یو ساعت کې استعمالیږي ۳۰-۶۰ ml/Hr. د تحمل په صورت کې یې ډېرولای شو.

داستعمال مراحل

مايع رژيم معمولاد ۱-۲ ورځو له پاره استعمالیږي

مجاز غذاګانې

بې له شحمو بنسټو، تورچای، قهوه، کاربن لرونکي څښوونکي، د مېوې جوس، اوبه، حبوبات، اوبه، دورېشو اوبه، مالګه، شات.

د فايبر کنټرول (سلولوز)

فايبر لرونکی رژيم (Fiber Diet)

سلولوز يا فايبر غالبا په کولون کې د غايطه موادو د حجم او وزن د ډېرولو له پاره استفاده کېږي او يا د معدي معايي د حرکاتو د ډېرولو په مقصد استعمالیږي. له سلولوز يا فايبر څخه په قبضيت کې استفاده کېږي.

استعمال

نوموړی رژيم له خامو سبزیجاتو او مېوه جاتو څخه استعمال وړاندیزوي. تصفيه شوی کاربوهايډرېټ ممکن د ناتصفیه شوي غذا پرځای استعمال شي.

د محدود فايبر رژيم

دا رژيم د غايطه موادو د کتلې او وزن د کمولو په موخه او د معايي انتقال د مدت د ځنډ له پاره په اسهالاتو او Ulcerative Calitis کې استعمالیږي.

استنباطات

دا رژيم د غذايي فايبر د کنټرول او د خامو سبزیجاتو، مېوه جاتو او غنمو له اخذ څخه د مخنيوي په موخه استفاده کېږي.

د شحمو کنټرول

د محدود شحمو رژيم

نوموړی رژيم په کېډي افاتو، پانکریاټايټېس او د صفراوي کڅوړې په ناروغيو کې استفاده کېږي او هم په هايپرليپېډيميا او د شحمو په شوه جذب کې ترې ګټه اخېستل کېږي.

استعمال

د غذايي رژيم شحم تقريبا د ۳۰ mg/Day په حدودو کې محدودیږي. مشبوع شحم اوله شحمو څخه غني منابع په دې رژيم کې محدودیږي لکه غوښه، د سروکړو غذايي موادو د شحمو کمول او نور.

دمحدود شوي کولسترول رژیم (Low Cholesterol Diet)

کله چې هايپرکولسترولیمیا موجود وي، غذايي کولسترول محدودیږي.

استعمال

د وینې د کولسترول زیاتوالی کولای شي دغذایي موادو د کولسترول دمحدودولو په واسطه د 300 mg/Day ته کنټرولېږي. د هگۍ ژېړ او شحمي غوښه منع کېږي. په دې رژیم کې مشبوع شحمیات کمیږي او د فايبر مقدار لوړیږي. انرژي داسې متوازن کېږي چې د ناروغ د نظر وړ وزن باید وساتل شي.

د منرالونو کنټرول

نارمل غذايي رژیم د $5-6 \text{ mg/Day}$ سوډیم لرونکی دی.

د سوډیم محدودیت

د سوډیم شدید محدودیت په رېوي اډیمایوي ناروغیو او د زړه په احتقاني عدم کفایي کې (2 mg/Day)

استعمال

غذا بې له مالګې پخیري او د سوډیم ټولې منابع منع کېږي.

د سوډیم متوسط محدودیت

د هايپرټنشن کنټرول، د حین او اډیما وقایه، غذا له لږ مقدار سره مالګې سره، په مېز باندې د اضافي مالګې له کېښودلو څخه ډډه کېږي او د سوډیم منابع منع کېږي. (4 mg/Day).

په غذا کې د سوډیم طبیعي شتون

د سوډیم غني منابع: د غړو غوښه، صدف ماهي
د سوډیم ښې منابع: د غوا غوښه، د چرګې غوښه، د الوتونکو غوښه، د خوړو او تروو اوبو
ماهیان، شیدې، هگۍ، پنیر، شنه سبزیجات، ملایي
د مېز د سر مالګه د مالګې له مهمو منابعو څخه ګڼل کېږي، د مالګې یوه قاشوغه 2000 mg مالګه لري.

د کاربوهایډرېټ محدودیت

دویم ټایپ شکرې ډیابت (NIDDM) Non Insulin Dependent Diabetes Mellitus

NIDDM د شکرې ډیابت ۸۰-۹۰% جوړوي او غالباً لاندې ګروپ اشخاص ډېر مصابوي: متوسط عمر لرونکي، چاغ اشخاص، ډېر وزن لرونکي، هغه اشخاص چې کورنۍ تاریخچه لري.

استعمال

په نوموړو ناروغانو کې د غذايي رژیم له مهمو معیارونو څخه دا دی چې ټوله اخذ شوې کالوري کنټرول کېږي. کالوري ته اړتیا د BBE (Balanced Estimation Energy) له مخې ارزيايي کېږي. رژیم داسې پلان کېږي چې کاربوهايډرېټ د ۱۷۵-۲۰۰ mg\Day په اندازه د شحمو له محدودیت سره یوځای کنټرولېږي.

په نوموړو اشخاصو کې د فزیکي فعالیت ډېروالی وړاندیزېږي او په ورځې کې ورته درې ځلې غذا توصیه کېږي.

په عمل کې تغذیه

نارمل/منظم رژیم

د چرګې کباب

د پخېدو وخت _____ mins ۳۵

مواد:

د چرګې غوښه _____ Oz ۲

ماسته _____ ۲۱۱ پیاله

تور مرچ _____ ۴۱ د چای څښلو قاشوغه

مالګه _____ د ضرورت په اندازه

غوړي _____ یوه قاشوغه

اوبه _____ ۲۱۱ قاشوغه

مېتود: د چرګ غوښه له تور مرچ، مالګې، اوبې او غوړیو سره مخلوط کړئ او ډېګ وپوښئ او تر هغې چې غوښه نه وي پخه شوې، تودوخه ورکړئ.

منظم/نرم رژیم

جوش شوي سبزیجات

د پخېدو وخت _____ Mins ۲۰-۱۵

مواد:

ګازرې _____ یوه متوسطه ګازره

کچالو/پټاټې _____ یو متوسط کچالو

نخود _____ یوه پیاله

مېتود: گازره او کچالو په یو لوبښي کې مېده کړئ او ښه یې وجوشوئ ترڅو پاڅه شي، له مالګې سره یوځای او مصرف یې کړئ.

نوم رژیم

شوله

د پخېدو وخت _____ mins ۳۰

مواد:

وریجې _____ ۲۱۱ پیاله
می _____ ۴۱۱ پیاله
مالګه _____ ۲۱۱ قاشوغه
اوبه _____ ۱۰۵ پیاله
غوړي _____ ۱ قاشوغه

مېتود: می او وریجې مخلوط کړئ، په اوبو کې یې واچوئ او تودوخه ورکړئ، پرېږدئ چې اوبه وچې کړي او بیا پرې غوړي ورعلاوه کړئ.

کامل رژیم

فرني (Custard) د پخېدو وخت _____ mins ۲۰

مواد:

شیدې _____ یوه پیاله
د فرني پوډر _____ ۲ قاشوغې
بوره _____ ۱ قاشوغه

مېتود: شیدې وڅوټوئ، د فرني پوډر په ۴۱۱ پیاله شیدو کې حل کړئ، وروسته ورسره نورې شیدې هم علاوه کړئ، بوره پرې واچوئ او تر هغې یې په تودوخه کېږدئ چې غلیظ شي.

کامل مایع رژیم

فرني (Porridge)

د پخېدو وخت _____ mins ۱۵

مواد

د فرني پودر _____ ۱ قاشوځه
اوبه _____ ۲۱۱ پيال
شيدې _____ ۲۱۱ پيال
بوره _____ ۱ قاشوځه

مېتود: اوبه جوش کړئ، وروسته د فرني پودر پرې علاوه کړئ، تر هغې تودوخه ورکړئ چې غليظ شي، وروسته بوره پرې علاوه کړئ، لوبښی له تودوخې لرې او شيدې پرې علاوه کړئ.

صاف مایع رژیم

بنسوروا/ یخني د پخېدو وخت _____ mins ۳۰

مواد

د چرگ غوښه _____ ۱ اونس
اوبه _____ ۲۰۵ پيال
تور مرچ _____ دوه دانې
مالگه _____ د ضرورت په اندازه
پياز _____ يوه دانه

مېتود: پورتنی ټول مواد په اوبو کې واچوئ تر هغې تودوخه ورکړئ چې غوښه نرمه شي او اوبه خپل نیمایي مقدار ته ورسېږي.

جیلی

د پخېدو وخت _____ Mins ۱۵

مواد:

د جیلی پاکټ _____ یو
اوبه _____ دوه پيالې

مېتود: اوبه وختوئ، د جیلی د پاکټ نیمایي په یو لوبښي کې واچوئ او په هغې د پاسه جوش اوبه په ثابت ډول سره واچوئ. ساړه یې کړئ چې جیلی آماده شي.

د ناروغ د غذايي حالت په ساتلو کې د نرس رول

په تغذیه کې د نرس رول، د ناروغ د صحت د لوړولو له پاره د ښې تغذیې په اړه تعلیمات ورکول دي. عموماً نرسان په مختلفو نقاطو کې له ناروغانو سره سروکار لري د بېلګې په توګه: روغتونونه، د نرسنګ مرکزونه او ټولنه (Bartholomew).

• روغتونونه:

د Biola د نظریې له مخې نرسان مؤلف دي ترڅو په ناروغانو کې له فزیکي حالت، د ورودی غذا مقدار، د وزن تغیرات او د درملنې په وړاندې غبرګون په دقیق ډول سره مشاهده کړي. په حقیقت کې د ناروغ د تغذیې د ستونزو په تشخیص کې ناکامي د نرسانو په دنده کې د ستونزو د رامنځ ته کېدو له امله دي.

• د نرسنګ مرکزونه:

نرسان مؤلف دي چې لاندیني اسناد تکمیل او وساتي: د وزن په کمېدو کې تغیرات، د اشتها کمېدل، د خولې د حفظ الصحې ساتنه، فزیکي فعالیتونه چې د ناروغ د غذايي حالت په ساتلو کې ونډه لري.

• ټولنه:

د نمونې په شکل د خپرنو له مخې چې په بریتانیا کې شوي د نړۍ ډېرې وګړي له تغذیوي فقر څخه رنځیږي. Wright ۲۰۰۶ راپور ورکوي چې تغذیوي فقر کولای شي د وزن د بایلېست، قلبی عدم کفایې، ضعیف معافیتي سېستم او د ناروغانو د ټپ د رغېدو د ستونزو سبب شي. د نرس رول دا دی چې ناروغانو ته د تغذیې په اړه تعلیمات ورکړي ترڅو د ښې روغتیا خاوندان شي.

راټولونه او ترتيب:
د آغا خان پوهنتون اکاډميکي پروژې، افغانستان
د زدکړو او پاليسۍ واحد



کلاسیک
خپرونه

کلاسیک خپرنډویه ټولنه / فنګرهار

اړیکه: ۰۷۸۱۹۱۴۲۷۱ - ۰۷۸۴۷۸۹۵۹۵

ایمیل: Classic_Publisher@yahoo.com