

درس: التربية الغذائية

تقديم اشكالي:

لاحظ أحد العلماء في مختبره الذي يضم عدداً من الدجاج، أن هذه الأخيرة تصاب بالهزال تدريجياً إلى أن تفقد القدرة على الحركة ثم الموت. بعد إجراء الفحوصات حول وجود أحد الجراثيم المميتة ظهرت كل النتائج سلبية، كما أنه لم يظهر أي شيء غير معتمد باستثناء أمر واحد، و يتعلق الأمر بتغذية الدجاج، إذ في المدة التي انتشر فيها المرض كانوا يطعمونها أرزًا مطبوخاً، وبعد أن عادوا يطعمونها أرزًا نيء غير منزوع القشور لم تظهر أي حالة مرضية إضافية. يتعلق الأمر بفأقة غذائية سببها سوء التغذية.

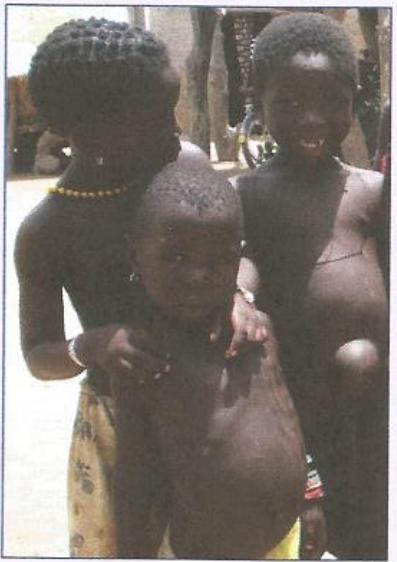
⇨ ما هي الفأقة الغذائية وأنواعها؟

⇨ ما هي شروط التغذية السليمة؟

I. أتعرف الفاقات الغذائية

1. أتعرف مرض الكواشيوركور

⇨ معطيات:

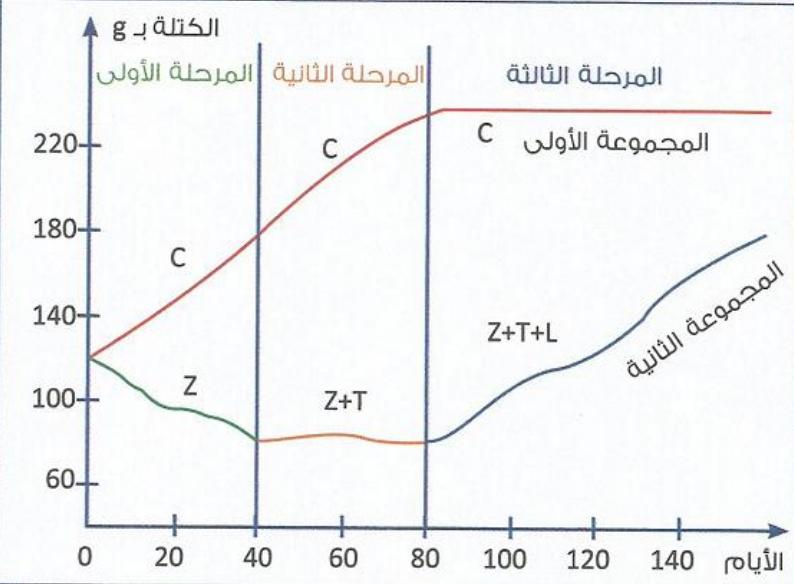


الكواشيوركور – Le Kwashiorkor

الكواشيوركور مرض يصيب الأطفال بعد الفطام، حيث يعوض حليب الأم بتغذية تعتمد فقط على النشويات، مثل الذرة. وللكشف عن سبب هذا المرض، أخذ من مجموعتين من الفئران المتشابهة والفتية إلى تغذية كافية من حيث الماء، والأملاح المعدنية، السكريات والدهنيات مع الإختلاف في الأحماض الأمينية المكونة للبروتينات.

- ⇨ للمجموعة الأولى: أضاف الجبنين Caseine (بروتين الحليب).
- ⇨ للمجموعة الثانية: أضاف الزيدين Zaine (بروتين الذرة) لمدة 40 يوماً، ثم أضاف الحمض الأميني Tryptophane وفي اليوم 80 أضاف الحمض الأميني الليزين Lysine. والنتائج مدونة بالمنحنى أسفله.
- ⇨ أطفال مصابون بالكواشيوركور

Z	جبنين الحليب	أحماض الأمينية
6,5	3,2	أرجينين
24	9,5	لوسيفين
0	7,5	لزيدين
5	4,4	فنيل أسلين
0	1,5	تريتوفان
0	4,5	تيروزين



الكتلة بـ g

الأيام

المرحلة الأولى

المرحلة الثانية

المرحلة الثالثة

المجموعة الأولى

المجموعة الثانية

C

Z

Z+T

المطلوب:



a. حل نتائج مراحل هذه التجربة

بالنسبة للمجموعة الأولى: نلاحظ أن وزنها أخذ في الارتفاع تدريجياً في المرحلة الأولى والثانية إذ انتقل من 120 غرام إلى 240 غرام واستقر في المرحلة الثالثة.

بالنسبة للمجموعة الثانية: نلاحظ أن وزنها أخذ في الانخفاض تدريجياً في المرحلة الأولى، وبعد إضافة الحمض الآمني T لتجديتها خلال المرحلة الثانية استقر وزنها، وبعد إضافة الحمض الآمني L لتجديتها خلال المرحلة الثالثة أخذ وزنها في الارتفاع.

b. حدد أهمية البروتينات الحيوانية في النمو

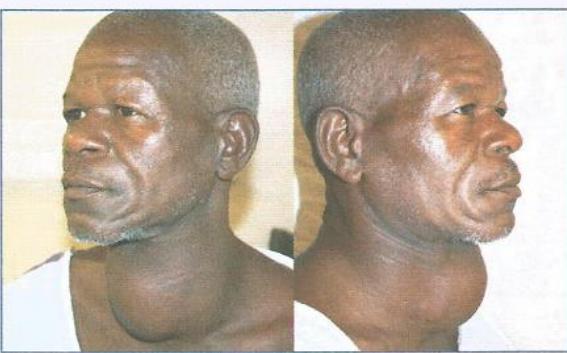
نستنتج أن البروتينات من أصل نباتي ليست كافية وحدها لضمان حاجيات الجسم من الأحماض الآمنية، بل من الضروري توفر الغذاء كذلك على بروتينات من أصل حيواني.

c. استنتاج سبب مرض الكواشيهوركور

نستنتج أن سبب مرض الكواشيهوركور هو نقص في البروتينات (الأحماض الآمنية).

2. أتعرف مرض التدرق

مطبيات:



▲ رجل مصاب بال الدرق

الدرق – Le Goître

اليود مادة ضرورية للجسم يؤدي إفتقاره إلى أمراض خطيرة تتجلى في:

- ❖ تضخم في الغدة الدرقية.
- ❖ تأخر فكري عند الأطفال.

يعتبر إستعمال ملح الطعام الغني باليود وأكل السمك (السردين) وفواكه البحر وسيلة وقائية فعالة.

المطلوب:

a. حدد أعراض هذا المرض

اعراض مرض التدرق هي:

- ❖ تضخم الغدة الدرقية؛
- ❖ تأخر فكري عند الأطفال.

b. أذكر سببه وسائل الوقاية منه

❖ سبب مرض التدرق هو نقص في مادة اليود.

❖ وسائل الوقاية منه هو تناول أغذية تحتوي على مادة اليود كسمك السردين وفواكه البحر وملح الطعام المضاف إليه اليود.

3. أتعرف داء الحفر

↳ معطيات:

داء الحفر مرض ناتج عن نقص في الفيتامين C تمثل أعراضه في :

- ⦿ تعرية الأسنان وسقوطها.
- ⦿ إلتهاب اللثة.
- ⦿ نزيف الفم.
- ⦿ يضعف المريض تدريجيا وقد يؤدي به المرض إلى الموت.



↳ المطلوب:

a. حدد سبب الإصابة بهذا المرض

❖ سبب الإصابة بداء الحفر هو نقص في الفيتامين C.

b. أذكر سبل الوقاية منه

❖ سبل الوقاية منه تتلخص في تناول أغذية تحتوي على الفيتامين C.

4. أتعرف مرض جفاف العين

↳ معطيات:

جفاف العين – *La sclérose de l'oeil*

جفاف العين مرض ناتج عن نقص في الفيتامين A. يتلف القرنية فتمنع دخول الأشعة إلى العين. يؤدي جفاف العين إلى العمى إن لم يعالج .

◀ طفل مصاب بجفاف العين

↳ المطلوب:

a. حدد أعراض المرض

❖ تتجلى أعراض هذا المرض في اتلاف قرنية العين مما يسبب ضعف البصر الذي يتتطور إلى العمى.

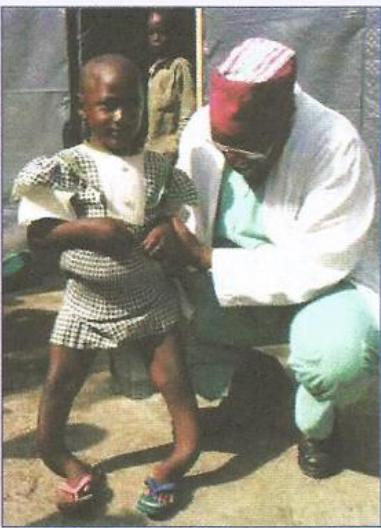
b. أذكر سببه وسبل الوقاية منه

❖ سبب الإصابة بهذا المرض هو نقص في الفيتامين A:

❖ وسبل الوقاية منه هو تناول أغذية تحتوي على الفيتامين A كالجزر والفاكه الزيتية (الزيتون).

5. أتعرف مرض الكساح

↳ معطيات:



طفل كسيح ◀



صورة بالأشعة للطرفين السفليين ◀

الكساح مرض يصيب الأطفال خلال فترة النمو حيث يؤدي إلى تشوّه العظام ومن بين أعراضه : تشوّه الجمجمة، انقباض جانبي للقفص الصدري ، انفاخ ملائمة العظام ، نحافة الجسم، تشوّه الأطراف السفلية على شكل : () أو ()

يترافق الكساح عن نقص في :

- ❖ أملأ الكلسيوم التي تعطي للعظام صلابتها.
- ❖ نقص في الفيتامين D التي تثبت أملأ الكلسيوم على العظام.

↳ المطلوب:

a. حدد أعراض المرض

تتجلى أعراض هذا المرض في :

- ❖ تقوس عظام الأطراف السفلية؛
- ❖ تشوّه الجمجمة؛
- ❖ انفاخ رؤوس العظام.

b. أذكر سببه وسبل الوقاية منه

- ❖ سبب الإصابة بهذا المرض هو نقص في الفيتامين D أو في الكلسيوم أو هما معاً;
- ❖ وسبل الوقاية منه هو تناول أغذية تحتوي على الفيتامين D أو التعرض لأشعة الشمس التي تحفز خلايا الجلد لإنتاج هذا الفيتامين، وكذلك تناول الأغذية التي تحتوي على الكلسيوم.

6. أتعرف مرض البريري-بيري

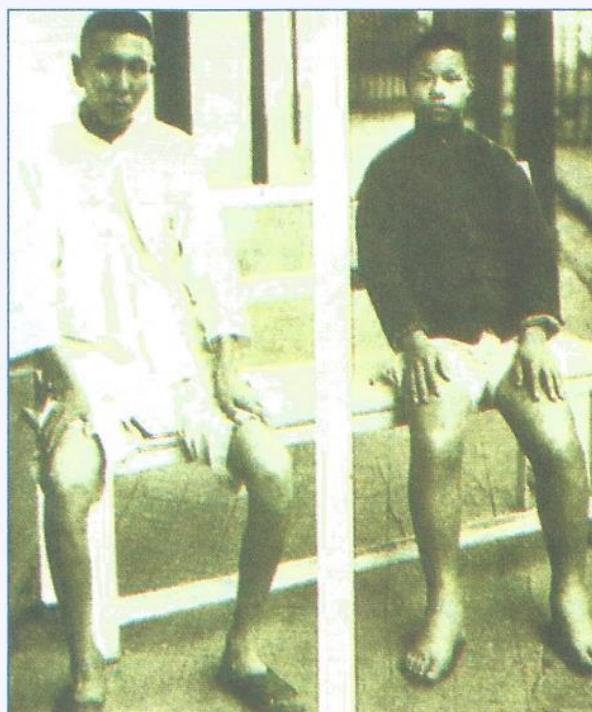
↳ معطيات:

Le Beri beri – البريري

البريري مرض ناتج عن نقص في الفيتامين B_1 التي توجد في قشرة القطناني والأرز...

– أعراضه: ظهور أوديميا، شلل الطرفين السفليين ثم العلويين، شلل عضلات الصدر وانخفاض الضغط الدموي ثم الموت إختناقًا.

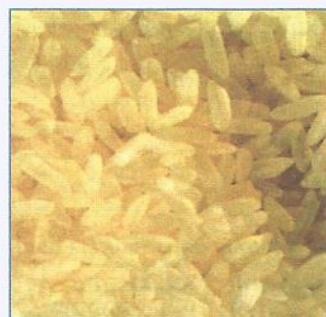
– أسبابه: لاحظ الطبيب TAKAKI سنة 1882 أن البحارة اليابانيين الذين يتغذون بالأرز بدون أغلفته يصابون بالبريري لكن البحارة الغربيين الذين يتناولون أغذية متنوعة لا يعرفون هذا المرض. اعتماداً على هذه الملاحظة قام هذا الطبيب بتزويد البحارة اليابانيين بأغذية متنوعة، خضر فواكه لحوم... مما أدى إلى اختفاء المرض.



▲ شخصان مصابان بالبريري



▲ أرز كامل تحتوي قشرته على فيتامين B_1



▲ أرز مقشر لا يحتوي على فيتامين B_1

↳ المطلوب:

a. أذكر سببه وسبل الوقاية منه

❖ سبب الإصابة بهذا المرض هو نقص في الفيتامين B_1 :

❖ وسبل الوقاية منه هو تناول أغذية تحتوي على الفيتامين B_1 كالحبوب مع قشورها.

7. حصيلة

يؤدي سوء التغذية إلى الإصابة بأمراض خطيرة، تختلف حسب الأغذية البسيطة الناقصة في الوجبات الغذائية. وتسمى هذه الأمراض بالفأقات الغذائية.

ولتجنب هذه الأمراض يجب تناول أغذية متنوعة وكافية تحتوي على مواد القيمة يناسب متوازنة تغطي حاجيات الجسم.

II. أتعرف الكللة الغذائية

جاء في وجبة غداء فردية بإحدى الداخليات بالإعدادي ليوم الإثنين ما يلي :

400g من الخبز	250g من السردين	25g من الزيت	150g من الطماطم
200g من البرتقال	100g من الياغورت	50g من الزبدة	100g من الأرز الأبيض

1- احسب الطاقة الحرارية المحررة ب (kj) من كل غذاء مستهلك.

1325Kj	530 من السردين تحرر kj 100g	127.5 Kj	85kj من الطماطم تحرر 100g
232.6 Kj	232.6kj من الياغورت تحرر 100g	1447 Kj	1447kj من الأرز الأبيض 100g
4126.4 Kj	1031.6kj من الخبز تحرر 100g	940.5 Kj	3762kj من الزيت تحرر 100g
340 Kj	170kj من البرتقال 100g	1604.5	3209kj من الزبدة 100g

علماً أن : 1g من السكريات يحرر kj 17 : 1g من البروتينات يحرر kj 17 : 1g من الدهنيات يحرر kj 38

2- احسب الطاقة الحرارية المستخلصة ب kj من كللة غذائية علماً أن مجموع السكريات : 307g

الدهنيات: 85.25g، البروتينات : 98g: الطاقة المحررة من السكريات هي Kj 5219، والطاقة المحررة من الدهنيات هي Kj 3239.5، والطاقة المحررة من البروتينات هي Kj 1666. إذن فمجموع الطاقة المحررة من الغذاء المتناول هي

3- هل الطاقة المستخلصة من هذه الكللة كافية علماً أن حاجيات المراهق تقدر ب kj 12500

تقريباً؟ . **الطاقة المحررة من الغذاء المتناول لا تعتبر كافية بالنسبة للمرأهق**

4- هل هذه الكللة متوازنة طبقاً للتوصيات الآتية علماً أن قيمة البروتينات النباتية 68g ؟

$$\frac{\text{البروتينات حيوانية}}{\text{البروتينات نباتية}} > \frac{1}{3}$$

$$\frac{\text{الدهنيات}}{\text{البروتينات}} = 1$$

$$\frac{\text{السكريات}}{\text{البروتينات}} < 5$$

هذه الكللة الغذائية غير متوازنة



5- اقترح تعديلاً تراه مناسباً.

يجب إضافة g 12.75 من الدهنيات وعلى الأقل g 36 من السكريات وعلى الأكثر g 183 من السكريات

6- علق على الوثيقة جانبه.

يجب تناول أغذية متعددة وبكمية متوازنة لا إفراط ولا تفريط حتى نضمن الحصول على صحة سلية

7- عرف الكللة الغذائية:

الكللة الغذائية هي كمية الأغذية البسيطة التي يحتاجها الجسم خلال 24 ساعة. وهي تتغير حسب عدة عوامل كالسن والجنس.