

مديريات الطب البيطري والمربين من الفلاحين ورفع الوعي لديهم في تحصين حيواناتهم فمر ذلك العام بشكل جيد ، وهذا ما كشفت عنه وبوضوح الدراسات التي أعدتها كلية الطب البيطري جامعة أسيوط من خلال مشروع التميز " إنشاء قاعدة بيانات الكترونية لأمراض الثروة الحيوانية والداجنه بمحافظة أسيوط والممول من إدارة المشروعات التابعة لوزارة التعليم العالي .

ألا انه وما انتهى هذا العام وجاء عام ٢٠١٧ ليبدأ من جديد ظهور أعراض مرضية للحمي القلاعية ببعض المناطق بالمحافظة ليدق ناقوس الخطر مرة أخرى علي ملاك الحيوانات والدور الذي ينبغي أن تقوم به مديريات الطب البيطري علي مستوي المحافظة والجمهورية ، وكذلك أرشاد الفلاحين مع توفير اللقاحات المناسبة بعتراتها المختلفة . وحتى الآن لم يعزى ظهور المرض إلى عترات جديدة وسوف نتحدث عن المرض في عجالة .

كشفت الاندلاع الواسع لوباء الحمي القلاعية في شتى انحاء العالم النقب عن مشكلة تهدد الثروة الحيوانية في العالم و تهدد الامن الغذائي العالمي، وهو مرض فيروسي سريع الانتشار وهذا المرض يصيب الحيوانات ذات الظلف

دعوة عامة  
تحت رعاية  
أ.د/ أحمد عبده جعيس رئيس الجامعة  
&  
أ.د/ محمد محمد عبد اللطيف  
نائب رئيس الجامعة لشئون خدمة المجتمع  
وتنمية البيئة  
ينظم مركز الدراسات والبحوث البيئية  
ندوة بعنوان:

الأغذية المهندسة وراثياً.... ما لها وما عليها  
وذلك في تمام الساعة العاشرة من صباح يوم  
الأربعاء الموافق ٢٠١٦/٣/١٥ بالقاعة  
الثمانية بالمبنى الإداري لجامعة أسيوط

### الحمى القلاعية تعود من جديد



بعد عام كامل (٢٠١٦) شهدت فيه محافظة أسيوط ومدنها وقرراها توقف وتقلص شديد في ظهور حالات مرضية للحمي القلاعية وصلت نسبته في بعض الأماكن إلي صفره% ، وأعزى ذلك للمشاركة الجادة والتفاعل بين

حرارة الحيوان المصاب لفترة تتراوح بين ٢٤ : ٣٦ ساعة ، وفي هذه الفترة يكون الحيوان ناقلاً للعدوى بدرجة كبيرة حيث يفرز الفيروس في اللعاب واللبن والبراز ، وتتورم شفتا الحيوان المصاب ويسيل اللعاب بشدة من فم الحيوانات المصابة ليصل إلى الأرض على هيئة خطوط فضية طويلة ، وتنتشر الفقاعات في الفم والبلعوم واللثة وعادة ما تنفجر وتترك قرحاً مؤلمة ملتهبة لدرجة أنها تمنع الحيوان من تناول العلائق وتسبب فقد الشهية ، كما تظهر الفقاعات نفسها على الأقدام التي تتقرح وتلتهب فتظهر الحويصلات بين الأظلاف مما يسبب للحيوانات المصابة بهذا المرض صعوبة في المشي والحركة وتسبب عرج للأرجل، والارتعاش ، وانخفاض في إنتاج الحليب. وتتراوح مدة الحضانة في مرض الحمى القلاعية من أربعة أيام إلى عشرين يوماً حسب ضراوة الفيروس ومقاومة الحيوان ، ولا يكتسب الحيوان بعد المرض مناعة مدى الحياة بل تقتصر المناعة لمدة سنة واحدة فقط ، كما يكتسب النجاج حديث الولادة مناعة عن طريق السرسوب إذا كانت الأم ذات مناعة ناشئة من عدوى طبيعية أو عن طريق التحصين. وللوقاية تحصن جميع

المشقوق مثل الإبقار والجاموس والاعنام والماعز والخنازير كما أنه يصيب الحيوانات البرية والحيوانات ذات الخف، أما الخيول فليها مناعة ضد هذا المرض ، وهناك نحو سبع سلالات مختلفة مناعياً من الفيروس المسبب للمرض وكل سلالة تصيب فصيلة من الحيوانات وتختلف شدة أعراض المرض تبعاً لنوع السلالة الفيروسيّة المسببة له. وينتقل الفيروس عن طريق العلف الملوّث ، الغذاء والمياه الملوّثة ، وعن طريق الاستنشاق حيث يمكن أن ينتقل بواسطة ذرات الغبار في الهواء في المناطق الموبوءة، ومن خلال العين بالملامسة، أو عن طريق أرجل الحيوانات الملوّثة التي تضعها في الطين، بالإضافة إلى عوامل بيئية واجتماعية واقتصادية أخرى تساعد على سرعة انتقال العدوى وعلى رأسها انتشار تربية الحيوانات على نطاق واسع وبشكل مكثف حيث أن تكاثر هذه الحيوانات في مصانع اللحوم يسهل عملية انتقال الفيروس. و الفيروس يكون عبارة عن فقاعة مائية وفترة حضانتها ما بين ٢٤ : ٤٨ ساعة من دخوله الجسم بعدها ترتفع درجة

أيضاً تقضى على الفيروس أما شرب اللبن قبل الغلي فإنه ينقل المرض .

وإصابة الإنسان بالحمى القلاعية نادرة وقد تحدث إصابات طفيفة لدى الأطفال الذين يتغذون على الألبان غير المغلية من حيوانات مصابة وتستمر الإصابة لفترات زمنية قصيرة، ولكن يعتبر الإنسان أحد العوامل الناقلة للمرض من حيوان لآخر حيث يعيش الفيروس بمنطقة الزور لمدة ٢٤ ساعة، وحتى الآن لم تثبت إمكانية انتقال الفيروس من إنسان لآخر. وهناك بعض النصائح العامة للمربين والمستهلكين.

- ١- ضرورة تحصين الحيوانات السليمة.
- ٢- عزل الحيوانات المصابة تماماً عن السليمة
- ٣- الاهتمام بالنواحي الصحية ورفع مناعة الحيوان .
- ٤- غلي اللبن مدة تصل إلى عشر دقائق وإن كان من المفضل التخلص منه حرصاً على سلامة الأطفال.
- ٥- عرض الحالات المريضة على الأطباء البيطريين لعلاجها.

<http://egypt.thebeehive.org>

الحيوانات على مستوى الدولة بشكل دوري ، ثم يتم جمع العينات من الحيوانات المحصنة قبل التحصين وبعده للأطمئنان على المستوى المناعي، والمتابعة المستمرة للأبقار والمواشي والرقابة الدائمة عليها للتأكد من أنها في وضع سليم وجيد وإجراء فحوصات لكل الماشية المستوردة وتعقيمها وتطهيرها في كل الموانئ بالدولة ، والقيام بعمل ندوات لتوعية المواطنين في شتى أنحاء الدولة، ومنع استيراد الحيوانات الحية من الدول التي ظهر بها المرض ويسمح باستيراد اللحوم المجمدة والمنتجات الحيوانية والألبان ومنتجاتها من الدول الخالية من المرض لمدة ستة أشهر سابقة على التصدير بالإضافة للتحصين الوقائي الذي يتم مرتين.

كما أن المرض لا ينتقل عن طريق لحوم الماشية المصابة للإنسان وذلك بسبب نظرية التشميع حيث أنه بعد ذبح الماشية يفرز جسمها مادة اللاكتيك أسيد التي تقضى على فيروس المرض ، أما لبن الماشية المصابة فلا ينقل المرض في حالة الغلي لأن الحرارة

وفقاً لدراسة جديدة على أشخاص مصابين بالكآبة، شعر الكثيرون بالتحسن بعد تناولهم الموز، حيث يحتوي الموز على ترايبتوفان، نوع من البيروتين الذي يحوله الجسم إلى سيروتونين، الذي يمنح الجسم الراحة والاسترخاء، ويحسن المزاج، ويجعلك تشعر بالسعادة.

#### • تحفيز قدرة الدماغ

في دراسة شملت ٢٠٠ طالب تم إعطائهم الموز في وجبة الإفطار والفسحة والغداء، لتحفيز قدرة الدماغ. فأثبتت الدراسة بأن الفاكهة الغنية بالبوتاسيوم، تقوم بتحفيز القدرة الدماغية عند الطلاب للتعلم أكثر.

#### • فقر الدم وضغط الدم

يحتوي الموز على مستويات عالية من الحديد، كما يقوم بتحفيز إنتاج الهيموجلوبين في الدم وكذلك يساعد على علاج فقر الدم. هذه الفاكهة الفريدة عالية جداً بالبوتاسيوم ولكنها قليلة الملح، مما يجعلها مثالية لمكافحة ضغط الدم.

#### • الإمساك

يحتوي الموز على مستو عال من الألياف، لذلك فإن إدخاله في الحمية الغذائية يساعد على إعادة عمل الأمعاء الطبيعي، كما يساعد على

سبق وأن تحدثنا في العدد السابق عن أهم عشر فواكه شتوية وتوقفنا عند خمس منها وسنواصل الحديث عن الباقي في هذا العدد

#### ٥- الموز



#### فوائده الغذائية

يحتوي الموز على ثلاث سكريات : سكروز وسكر الفواكه والجلوكوز، مع الألياف بالطبع، يمنحنا الموز دفعة كبيرة وثابتة وفورية من الطاقة. حيث أثبت بحث علمي بأن موزتين فقط يمكنهما أن تزودا الجسم بطاقة كافية للقيام بتمرين رياضي لمدة ٩٠ دقيقة. ولذلك فإن الموز من الفواكه المفضلة بالنسبة للرياضيين البارزين. ولكن الطاقة ليست هي كل ما يقدمه الموز، فالموز يمنحنا النشاط والصحة. ويساعدنا على التغلب على عدد كبير من الأمراض مثل :

#### • حموضة المعدة

للموز تأثير طبيعي معدل للحموضة في الجسم، وينصح بتناول الموز للتخلص من الحموضة.

#### • علاج الكآبة

البوتاسيوم، والمغنيسيوم، كما يساعد الجسم على التعافي من تأثيرات انسحاب النيكوتين.

#### • الإجهاد

البوتاسيوم معدن حيوي، يساعد على جعل نبض القلب متوازناً، ويحفز إرسال الأكسجين إلى الدماغ كما ينظم توازن الماء في الجسم. عندما نكون مرهقين، فإن مستوى الأيض يرتفع، مما يخفض مستويات البوتاسيوم. ويمكن إعادة توازن الجسم بتناول الموز الغني بالبوتاسيوم.

#### • السكتات القلبية

وفقاً لبحث في مجلة نيو إنجلاند الطبية، فإن تناول الموز كجزء من حمية منتظمة يمكن أن يقلل خطر الموت بالسكتة بنسبة ٤٠%. وهكذا فالموز غذاء كامل متكامل، وعند مقارنته بالتفاح، فالموز يحتوي على ٤ مرات أكثر بروتين، ومرتين أكثر كربوهيدرات، ٣ مرات أكثر فسفور، وخمس مرات أكثر فيتامين أ وحديد، ومرتين أكثر فيتامينات، ومعادن، كما أنه غني بالبوتاسيوم.

<https://ar.wikipedia.org/wiki>

التغلب على المشكلة دون اللجوء إلى أدوية مسهلة.

#### • الإضرابات العاطفية الموسمية

يساعد الموز على التخفيف من أعراض الاضطرابات العاطفية الموسمية بسبب توفر مادة التربوتوفان به.

#### • علاج آلام وأعراض الدورة الشهرية

تناول الموز قبل وخلال الدورة الشهرية يعمل على تنظيم مستويات الجلوكوز في الدم، الأمر الذي يحسن المزاج ويمد الجسم بفيتامين ب٦ ويهدئ الألم.

#### • قرحة المعدة

يستخدم الموز لعلاج الاضطرابات المعدية بسبب قوامه الناعم. ويعتبر الموز الفاكهة النيئة الوحيدة التي يمكن أن تؤكل دون ضيق في الحالات المرضية. حيث يحيد حموضة المعدة ويخفف التهاب بطانة المعدة.

#### • علاج التدخين

يمكن أن يساعد الموز الأشخاص الذين يحاولون الإقلاع عن التدخين. لاحتوائه على فيتامينات ب٦، ب١٢، بالإضافة إلى

## ٦- الكاكا



باليود والرصاص، وفيها مواد دباغية، وهي متوسطة السعرات الحرارية، ويوجد في ثمرة الكاكا ألياف غذائية، وحمض الفينوليك، ومواد مضادة للأكسدة مثل: البيتا كاروتين، واللايكوبين، وتحتوي أيضاً على الكثير من المعادن المهمة مثل: الكالسيوم، والمغنيسيوم، والحديد، والصوديوم، والبوتاسيوم، والمنجنيز، كما يوجد بها فيتامين A ، B ، C، ويوجد بها مركب الفلافونويد. ومن فوائد ثمرة الكاكا أنها تمنع حدوث النوبات القلبية التي من الممكن حدوثها وذلك لاحتوائها على مادة البيكتين. تحارب البكتيريا والطفيليات الموجودة في الجهاز الهضمي. تخفف الشعور بالكسل والإجهاد والشد العصبي. تخفف من عملية سقوط الشعر. تمنع الصداع وتنميل الأطراف. تعالج التبول اللاإرادي. كما تحافظ على المستويات الطبيعية لضغط الدم. وتفيد في علاج أمراض الغدة الدرقية. وتمنع تصلب الشرايين وخاصة شرايين القلب. تؤخر ظهور أعراض الشيخوخة، وتحافظ على حيوية الشاب. تخفض الكوليسترول الضار في الدم. تقوي جهاز المناعة في الجسم وتنقي الجسم من السموم. تحافظ على صحة العيون. تقي من أنواع كثيرة من السرطانات. كما ترطب

يقال لها أيضاً التين الكاكي، وبعض الدول تسميها الخرما، وهي معروفة قديماً لدى الشعوب اليونانية ويسمونها ثمرة الآلهة. البلد الأصلي لهذه الفاكهة هي شرق آسيا والصين تحديداً، وتحتاج زراعتها لدرجة حرارة لا تتجاوز ٢٦ درجة مئوية، وفي منطقتنا تزرع في بلاد الشام وجزء من تركيا، تتميز هذه الفاكهة بطعمها الحلو والمذاق الرائع، شكلها يشبه حبة الطماطم، تعطي شجرة الكاكا ثمارها في فصل الخريف وبداية فصل الشتاء، وأصبحت تزرع بكثرة في الحدائق المنزلية كأشجار للزينة والفائدة معاً، وهي شجرة من جنس ديوسبيروس، وشجرها من فصيلة الأبنوس، وترجع القيمة الغذائية لفاكهة الكاكا لاحتوائها على الكثير من العناصر المفيدة صحياً وغذائياً للجسم، حيث يوجد فيها حوالي ١٤% سكريات مثل الجلوكوز والفركتوز، ونسبة من البروتينات، ونسبة قليلة من الدهون، وهي غنية أيضاً

وفى السياق ذاته، كشفت دراسة أخرى أن تناول ١٥٠ مل من عصير الرمان يوميًا لمدة أسبوعين كاملين يساهم بشكل ملحوظ فى الحد من مؤشرات الضغط الدموى الانقباضى والانبساطى، وأكد الباحثون أن عصير الرمان يعد هو الحل الطبيعى الأمثل للأشخاص الذين يعانون من ارتفاع ضغط الدم المقاوم.

<http://www.youm7.com/2015/11/16>

#### ٨- الجريب فروت

يتفاوت لون القشرة من الأصفر إلى الأحمر الياقوتي وهي مصدر لفيتامين (ج) والألياف ومصدر جيد لحمض الفوليك، فيتم اختيار الثمار الكبيرة الحجم والقوية. يمكنك تخزينه في درجة حرارة الغرفة لمدة أسبوع إلى ١٠ أيام أو من ٢ إلى ٣ أسابيع في الثلاجة. بإمكانك أن تضيفي فاكهة الجريب فروت إلى السلطات الخضراء أو سلطة الفاكهة. كذلك يمكن تناولها مع السمك. وقد أكد الباحثين بمعهد Lawson البحوث الصحية بكندا "إن قرص دواء للضغط مع كوب من عصير الكريب فروت يماثل خمسة أو عشرة أقراص مع كوب من الماء" مفسراً أن المادة الكيماوية في هذه الفاكهة المعروفة ب

الجسم وتروي من العطش في الجو الحار وخصوصاً عند شربها كعصير طازج.

<http://mawdoo3.com/%D9%>

#### ٧- الرمان



كشفت مؤخرًا تقرير نشر بموقع "رعاية الصحة" الأمريكى، أن الرمان يعد من الأطعمة المثالية للأشخاص المصابين بأمراض القلب والأوعية الدموية، نظرًا لغناه بمركبات النترات والتي تتحول داخل الجسم إلى أكسيد النتريك، والذي يساهم فى استرخاء وتلين الأوعية الدموية وزيادة مرونتها، وهو ما يساعد القلب على ضخ الدم إلى جميع أنحاء الجسم بمقاومة وضغط أقل. كما كشفت دراسة طبية مثيرة نشرت فى عام ٢٠٠٤ أن تناول ٥٠ مل من عصير الرمان يوميًا يساهم فى تقليل سُمك الشريان السباتى الذى يغذى المخ والرقبة بالدم، ويساعد على تمديده، وهو ما استنتج منه العلماء فاعلية هذه الفاكهة المذهلة فى تعزيز صحة الأوعية الدموية بشكل عام.

على هذه القشرة عند تجهيز الفواكه ولا بد أن تكون طازجة قدر الإمكان كما يجب عدم تقطيع الفواكه إلى قطع صغيرة حيث يؤدي ذلك إلى زيادة المساحة المعرضة للهواء مما يتسبب في تلف الفيتامين عن طريق تعرضه للأكسجين وتحدث عملية الأكسدة ويجب ملاحظة عدم تجهيز الفواكه قبل تناولها بمدة طويلة بل يجب تجهيزها مباشرة قبل تناولها.

<http://www.albawaba.com/ar>

### أسرة النشرية

**الأستاذ الدكتور / محمد محمد عبداللطيف**  
نائب رئيس الجامعة لشئون خدمة  
المجتمع وتنمية البيئة

بيطري	أ.د. ثابت عبدالمنعم إبراهيم
طب	أ.د. على حسين على زرزور
زراعة	أ.د. فاروق عبدالقوى عبدالجليل
هندسة	أ.د. محمد أبو القاسم محمد
علوم	أ.د. حسام الدين محمد عمر
زراعة	أ.د. آمال محمد إبراهيم
هندسة	أ.د. عادل عبده حسين أحمد
آداب	د. عصام عادل أحمد
تربية نوعية	د. حسام الدين مصطفى محمد

**furancoumarins** تزيل الإنزيم الذي يفتت الدواء مما يعني أن جزءا كبيرا من العقار يهرب إلى الجهاز الهضمي بقدر لا يستطيع الجسم التعامل معه.

### ٩- التوت البري

من أفضل الفواكه التي يجب الحرص على تناولها هذا الشتاء فهو مصدر ممتاز لفيتامين (ج) ومصدر جيد للألياف. التوت البري ذي الجلد اللامع المشدود هو الأفضل، ويمكن أن تبقى لمدة أسبوعين في الثلاجة. وبما أن التوت البري لاذع بطبيعته فيكون ممتاز النكهة مع الصلصة ويمكن أن يُضاف إلى حشوة الكعك.

### ١٠- الكيوي

مصدر ممتاز للفيتامينات ومصدر جيد للألياف. يُفضل شراء الثمار القاسية وتجنب الثمار التي تحتوي على بقع طرية. تُخزن في درجة حرارة الغرفة لمدة ٥ أيام. يُفضل تناول حبه الكيوي مع القشرة بعد تنظيفها جيداً نظراً لأن فيتامين (ج) يتركز عادة بالقرب من القشرة الخارجية (الغلاف الثمري) للفاكهة وكذلك الخضراوات، يجب المحافظة

