

چرا رنگ پوست انسان های بایکدیگر فرق می کند؟

جالب است بدانید رنگ پوست انسان چه نقشی در محافظت از آن در تیرگی و روشنی پوست دارد. همین طور نقش ویتامین D برای تیرگی و روشنی پوست خواهیم داشت. برای فرمیدن این موضوع ابتدا باید باند که رنگ پوست افزایش طریق میزان رنگدانه های پوستی یا ملانین های تعیین می شود. ملانین های در پوست انسان توسط سلول های به نام ملانوسیت ها تولید می شود. آن های دانه های ملانین را تولید و به درون ریز کیسه های پوستی به نام ملانوزوم می ریزند سپس این ریز کیسه های به بخشی از بافت پوست تبدیل و روپوست پاپیدر نایده می شوند.

مانلوزوم ها در سلول های گیرنده پوستی در بالای هسته سلول تجمع و از دی ای هسته سلول در مقابل جهش های ناشی از تابش اشعه ماراء بنش خورشید محافظت می کند. بنابراین واکنش طبیعی بدن کسانی که احتمادشان برای مدت های طولانی در مناطق نزدیک به خط استوای زمین زندگی کرده اند این است که مقابله بیشتری از این ملانین ها در پوستشان ایجاد می شود تا آن هار مقابل مقابله بیشتری از این ملانین ها خود را تولید کند و رنگ پوست به مرور تیره تر شود. هر چند پوست تیره محافظت پیشتری در مقابل نور خورشید ایجاد می کند اما باعث می شود مقابله کمتر ویتامین D در پوست انسان تویید شود. از آن جایی که ویتامین D برای خود از پوست این ملانین های ماراء بنش با لکسنوول موجود در لایه زیرین پوست انسان تویید می شود، هر چه پوست تیره تر باشد اشعه کمتری برای لایه زیرین می رسد و در نتیجه ویتامین D کمتری تویید می شود.

نازه ها

عواض احتمالی و اکسن سه گانه

واکسن MMR برای ایجاد اینمنی علیه سه بیماری عفونی سرخک، اوریون و سرخرجه طراحی شده است و بر اساس برنامه واکسیناسیون کشوری، این و اکسن در ۱۲ ماهگی به کودکان تزریق می شود. با اجرای واکسیناسیون MMR، ایران موفق شده است این سه بیماری خطرناک را از انتظار کنترل کند، براین اساس تمامی کودکان باید این واکسن را در سنین پادشاهی از این راهنمایی راضی باشد. همچنان که در ساره عوارض احتمالی واکسن (MMR) سه گانه و نکاتی که والدین باید از آن اطلاع داشته باشند، توضیح می دهد:

ممکن است این هفته پس از تزریق این و اکسن، برخی کودکان عوارضی مانند تب، بی اشتها و علایم پوستی مثل قرمی و راش های جلدی را نشان می دهند که این علایم از عوارض شناخته شده واکسن است.

مشکلی که در بین برخی خانواده های اتفاق می افتد برقراری ارتبا تین این عوارض و دریافت واکسن است، با توجه به این که بین دریافت واکسن و علایم، فاصله یک دنده هفت ماهی وجود دارد، بیشتر والدین متوجه نمی شوند که این عوارض مربوط به واکسن است بنابراین عموماً نگران می شوند و بدنبال علل دیگری هستند. این مشکل زمانی جدی تر می شود که مورد توجه کادر درمان قرار نگیرد. به همین دلیل در برخی موارد حتی شاهد بسترهای شدن کودک در مراکز درمانی بوده اند. با برخی علایم احتمالی این واکسن، توصیه می شود، هنگام واکسیناسیون اطلاعات لازم را از کارشناسان مرکز تزریق واکسن درخصوص عوارض و نحوه کنترل و مقابله با آن های داروهای ضد تب مانند استامینوفن است.

شمایه پامک زندگی سلام

۲۰۰.۹۹۹

مقایسه ارزش غذایی شیرینی های محبوب و پرفروش نوروزی

نحوه چی، نار گیلی یا سولی؟ مسئله این است!

نام «شیرینی»، کمالاً قابل حبس است که این مواد، قند بالایی دارند. اما آیا همه آن ها زی میزان قند مشابهی برخوردارند؟ و در کارائی میزان چربی در این شیرینی هایه تفاوت هایی با هم دیگر نیز با شیرینی پذیرایی می شویم. از آن جا که در این مطلب نگاهی انداخته ایم به چند شیرینی پذیره فدار این هایه صورت معمول در کارگاه ها تهیه می شوند و معمول آن هایه صورت تقریبی مقابله کرد و در کارگاه میزان نگاهی این هایه اطلاعات دقیق تغذیه ای آن ها در دسترس نیست. اماکن مقابله به دیگر مواد تشکیل دهنده انداخته ایم.

شیرینی مشهدی (المانی)

میزان تقریبی قند: ۲۵ درصد

میزان تقریبی چربی: ۲۵ درصد

بخشی از شیرینی این شیرینی های خوش رنگ به کمک مربا حاصل می شود و همین کار محاسبه میزان قند آن را دشوار می کند چرا



که بسته به میزان مربا استفاده شده، شکر موجود می شود. این هایه تهیه ای این

که هر کدام از این ترکیبات کمی مواد مغذی

به این ترکیب اضافه می کند اماداً میماند باشند،

میزان آن هایه صورت معمول آن قدری نیست

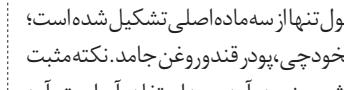
که از شیخ تغذیه ای آن را به انداره قابل توجهی بهبود بخشد.

شیرینی سولی یا کیک برشی

میزان تقریبی قند: ۲۰ درصد

میزان تقریبی چربی: ۲۰ درصد

در تهیه بخش کیک مانند این شیرینی های ایزا



ازروغن استفاده نمی شود. پدر گزینه های

صوت معمول ازروغن مایع و میزان سیسیار

کمی استفاده می شود. ازین نظر می توان

گفت در مقایسه با شیرینی های خشک که دارای

روغن چامد هستند، این مورد چربی دارد.

اما صرف زیاد

آن خوش شود. پس بهتر است در مصرف این

شیرینی جانب اندال را حفظ کنید.

در باره این شیرینی این است که در آن تهیه

ازروغن حمام استفاده شود. روغن حمام نسبت

پاشد. در پخت این شیرینی برای این که بافت

آن نرم باشد، به صورت معمول از پودر نار گیل

بر چرب استفاده می شود. برای مینا، به نظر

می رسد در محاسبه میزان چربی شیرینی پاید.

نکته دیگر که در حضور این شیرینی های

وجود دارد، تعدیم تخم مرغ های استفاده شده

در آن هاست. در تهیه بخش کیک مانند این

شیرینی های ایزا ازروغن استفاده نمی شود.

درینه ایزا ازروغن مایع و میزان سیسیار

کمی استفاده می شود. ازین نظر می توان

در مصرف آن های را حفظ کنید.

این شیرینی های خشک که دارای

چربی پایین است در تهیه این شیرینی های

آرخون استفاده نمی شود. پدر گزینه های

آرخون خوش شود. پس بهتر است در مصرف این

شیرینی جانب اندال را حفظ کنید.

در باره این شیرینی این است که در آن تهیه

ازروغن حمام استفاده شود. روغن حمام نسبت

پاشد. در پخت این شیرینی برای این که بافت

آن نرم باشد، به نظر

می رسد در محاسبه میزان چربی شیرینی پاید.

نکته دیگری که در حضور این شیرینی های

وجود دارد، تعدیم تخم مرغ های استفاده شده

در آن هاست. در تهیه بخش کیک مانند این

شیرینی های ایزا ازروغن استفاده نمی شود.

درینه ایزا ازروغن مایع و میزان سیسیار

کمی استفاده می شود. ازین نظر می توان

در مصرف آن های را حفظ کنید.

این شیرینی های خشک که دارای

چربی پایین است در تهیه این شیرینی های

آرخون استفاده نمی شود. پدر گزینه های

آرخون خوش شود. پس بهتر است در مصرف این

شیرینی جانب اندال را حفظ کنید.

در باره این شیرینی این است که در آن تهیه

ازروغن حمام استفاده شود. روغن حمام نسبت

پاشد. در پخت این شیرینی برای این که بافت

آن نرم باشد، به نظر

می رسد در محاسبه میزان چربی شیرینی پاید.

نکته دیگری که در حضور این شیرینی های

وجود دارد، تعدیم تخم مرغ های استفاده شده

در آن هاست. در تهیه بخش کیک مانند این

شیرینی های ایزا ازروغن استفاده نمی شود.

درینه ایزا ازروغن مایع و میزان سیسیار

کمی استفاده می شود. ازین نظر می توان

در مصرف آن های را حفظ کنید.

این شیرینی های خشک که دارای

چربی پایین است در تهیه این شیرینی های

آرخون استفاده نمی شود. پدر گزینه های

آرخون خوش شود. پس بهتر است در مصرف این

شیرینی جانب اندال را حفظ کنید.

در باره این شیرینی این است که در آن تهیه

ازروغن حمام استفاده شود. روغن حمام نسبت

پاشد. در پخت این شیرینی برای این که بافت

آن نرم باشد، به نظر

می رسد در محاسبه میزان چربی شیرینی پاید.

نکته دیگری که در حضور این شیرینی های

وجود دارد، تعدیم تخم مرغ های استفاده شده

در آن هاست. در تهیه بخش کیک مانند این

شیرینی های ایزا ازروغن استفاده نمی شود.

درینه ایزا ازروغن مایع و میزان سیسیار

کمی استفاده می شود. ازین نظر می توان

در مصرف آن های را حفظ کنید.

این شیرینی های خشک که دارای

چربی پایین است در تهیه این شیرینی های

آرخون استفاده نمی شود. پدر گزینه های

آرخون خوش شود. پس بهتر است در مصرف این

شیرینی جانب اندال را حفظ کنید.

در باره این شیرینی این است که در آن تهیه

ازروغن حمام استفاده شود. روغن حمام نسبت

پاشد. در پخت این شیرینی برای این که بافت

آن نرم باشد، به نظر

می رسد در محاسبه میزان چربی شیرینی پاید.

نکته دیگری که در حضور این شیرینی های

وجود دارد، تعدیم تخم مرغ های استفاده شده

در آن هاست. در تهیه بخش کیک مانند این

شیرینی های ایزا ازروغن استفاده نمی شود.

درینه ایزا ازروغن مایع و میزان سیسیار