

۱۳۱۵

دانشگاه تهران

دانشکده بهداشت

پایان نامه

برای دریافت درجه فوق لیسانس علوم بهداشت (M.S.P.H)

در رشته تغذیه

موضوع :

بررسی وضعیت فوسیم در سواحل شمالی ایران

ب راهنمایی :

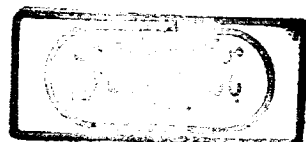
استاد ارجمند جناب آقای دکتر شعاع هدایت

نگارش :

فتانه جزایری

۱۳۵۳ - ۵۴

سال تحصیلی



۱۳۱۵

تقدیم به پدر و مادر عزیزم که همواره مشوق و  
راه‌نمای اینجانب در کسب مدارج عالی علمی بوده  
و در تمام مراحل زندگی، مشعل فروزان راهم  
میباشند.

۱۳۱۵

سپاس فراوان با استاد گرام و معظم جناب آقای  
دکتر هدایت که از هیچ‌گونه راهنمایی و مساعدت  
در مورد تهیه این پایان نامه مضایقه و دریغ ننموده  
و همواره اینجانب را مشمول عنایات و الطاف خود  
قرار داده‌اند .

سپاس فراوان باستان‌دان و مربیان که از هیچ‌گونه  
راهنمایی و مساعدت در تهیه این پایان‌نامه دریغ نفرمودند  
خاصه جناب آقای دکتر فرهود - سرکار خانم دکتر امیرشاهی  
جناب آقای دکتر صادق و سرکار خانم توکلی که همواره زحمات  
و محبت‌های ایشان فراموش نخواهد شد .

سپاس فراوان به دو استاد عالیقدرم جناب آقای  
دکتر جلالی و جناب آقای دکتر منتظمی که در طی گذراندن  
این دوره از هیچگونه کمک و مساعدتی در حق اینجانب دریغ  
نفرمودند .

## فهرست مطالب

شماره صفحه	عنوان
۳۱-۱	الف - کلیات درباره فاویسم
۱	۱- مقدمه
۱	۲- تاریخچه
۸	۳- علائم بیماری فاویسم
۱۱	۴- علائم آزمایشگاهی
۱۴	۵- مورفولوژی گلبولهای قرمز مبتلا به کمبود آنزیم گلوکز-۶ فسفات
۱۶	۶- ژنتیک آنزیم گلوکز ۶ فسفات و هیدروژناز
۱۸	۷- واریانت های آنزیم گلوکز ۶ فسفات و هیدروژناز
۲۰	۸- مکانیسم مولیز در کمبود آنزیم گلوکز ۶ فسفات و هیدروژناز
۲۶	۹- عوامل سمی در باقلا وول احتمالی آنها در ایجاد فاویسم
۲۷	۱۰- فیزیوپاتولوژی فاویسم
۳۱-۳۲	ب- هدف از بررسی فعلی
۳۲-۳۲	ج - روش بررسی
۳۳-۴۷	د - نتایج و جداول
۳۳	۱- توزیع جنسی در بیماری فاویسم
۳۳	۲- توزیع سنی در بیماری فاویسم
۳۳	۳- محل تهیه باقلا

فهرست مطالب

شماره صفحه	عنوان
۳۴	۴- فاصله بین چیدن و مصرف باقلای تازه
۳۴	۵- روش مصرف و یا تماس با باقلا
۳۴	۶- نحوه تماس با باقلا بر اساس سن
۳۵	۷- رابطه مقدار مصرف باقلای خام و ایجاد بیماری
۳۵	۸- رابطه مقدار مصرف باقلای خام و پخته و ایجاد بیماری
۳۵	۹- قسمتهای مصرف شده در موقع مصرف باقلای خام
۳۶	۱۰- قسمتهای مصرف شده در مورد مصرف باقلای خام و پخته
۳۶	۱۱- نوع باقلای مصرفی توسط مادر شیرده
۳۶	۱۲- رابطه هنگام مصرف باقلا توسط مادر و موقع ایجاد بیماری در <sup>طفل</sup>
۳۶	۱۳- تکرر مصرف هفتگی باقلا
۳۷	۱۴- فاصله زمانی بین خوردن باقلا و شروع علائم بیماری فاویسم
	۱۵- رابطه بین تعداد دانه های مصرفی باقلای خام در روزهای
۳۷	مصرف و شروع بیماری
۳۸	۱۶- بیماری که در فصل بیماری بازم باقلا خورده اند ولی بیمار <sup>نشد فاند</sup>
	۱۷- روش مصرف باقلا در بیمارانیکه قبلا سابقه باقلا خوری داشته
۳۸	ولی علائم بیماری را نشان نداده اند
	۱۸- افرادی که در سال گذشته باقلا خورده اند ولی بیمار نشد فاند

" فهرست مطالب "

<u>شماره صفحه</u>	<u>عنوان</u>
۳۹	۱۹- سوابق قبلی ابتلا به فاویسم
۳۹	۲۰- اولین شکایت بیمار
۴۰	۲۱- علائم بالینی در بیماری فاویسم
۴۰	۲۲- وقوع بیماری فاویسم در بستگان بیمار
۴۱	۲۳- درمان موارد فاویسم
۴۱	۲۴- تعیین گروههای خونی و ار - هاش
۴۱	۲۵- نحوه تهیه باقلا - تهیه افراد مبتلا به کمبود آنزیم
۴۲	۲۶- متوسط تکرر مصرف باقلا در هفته
۴۲	۲۷- مقایسه مصرف تعداد دانه های مصرفی باقلای خام
۴۳	۲۸- بررسی پروتئین های سرم در سه گروه مورد بحث
۴۳	۲۹- بررسی درصد پروتئین های سرم
۴۳	۳۰- چربیهای خون ، تست تیمول
۴۴	۳۱- بررسی سفالین کلاسترول در سه گروه مورد بررسی
	۳۲- مقدار گرم درصد هموگلوبین براساس نوع باقلای مصرف شده
۴۴	در افراد مبتلا به فاویسم
۴۵	۳۳- مقایسه مقدار بیلیروبین در سه گروه مورد بررسی
۴۵	۳۴- تکرار هفتگی مصرف اقلام غذایی



فهرست مطالب

<u>شماره صفحه</u>	<u>عنوان</u>
۴۶	۳۵- توزیع جغرافیائی بیماری فاویسم در گیلان
۴۷-۷۳	ه- بحث
۷۳	و- خلاصه فارسی
۷۴-۷۵	ز- خلاصه انگلیسی
۷۶-۸۷	منابع و مآخذ

## ۱- مقدمه :

بیماری فاویسم که گروهی آنرا جزو سمومیت‌های غذائی و عده ای  
جزه ناراحتی های آلرژیک و عده ای دیگر آنرا یک بیماری ساختمانی خون  
میدانند معمولا در تمقیب خوردن باقلای سبز خام یا پخته و یا احیاناً  
عبور از مزارع باقلا در فصل گل کردن آن و یا انتقال از راه شیر مادر ایجاد  
میگردد .

## ۲- تاریخچه باقلا :

تاریخ تغذیه از قدیمی‌ترین تواریخ حیات موجودات است ، بدین  
معنی که پس از پیدایش آدمی تغذیه شروع میگردد . در ابتدا آدمی فقط  
روی حس غریزه طبیعی مجبور بود که شکم خود را سیر کند و یا بهترین  
مواد را که درد سترس خود داشته ( البته هر چه نزدیکتر بهتر ) اعم از  
گیاه و دانه و مواد حیوانی و کرم و امثال آنها را خام بخورد تا رفع گرسنگی و سد  
جوع نماید .

در این مرحله بشر نقطه به خوردن آنچه که نزدیکتر و سهلتر در  
دسترس وی قرار میگرفته بدون کم و کاست و چون و چرا به علت احتیاج غریبزی  
و یا فیزیولوژی میخورده است .

پس از اختراع آتش که طبق نظر محققین قریب ۵۰۰۰۰۰ سال قبل

بوده تغذیه آدمی صورت دیگری بخود گرفته است ، بدین معنی که بشر  
 تشخیص داد که میتواند از این وسیله تغییری در وضع غذای خود دهد و از این  
 راه به اصطلاح تغییر ذائقه داده و مواد پخته را به وضع در آن بختورد .  
 درد نیاله عهد بالا به عهد دیگری میسریم که بشر کمی تمدن تر شده  
 به تربیت حیوانات و پرندگان پرداخته و بجای آنکه مثلا از گوشت حیوانات  
 وحشی مانند گراز و گوزن و بزکوهی و امثال آن استفاده نماید به تربیت  
 حیوانات پرداخته است و آن دسته از مردمی که به این کار اشتغال  
 داشته اند که گله ورمه را مراقبت مینموده اند بسیار محترم و عزیز بودند تا  
 آنجا که مقام این شبانان در نظر سایر مردم به صورت مردمی بالاتر درآمدند .  
 درد نیاله این عهد بشر با استفاده از گوشت ، شیره و حتی خون حیوانات<sup>ت</sup>  
 تغذیه مینموده است .

پس از عهد بالا بشر پا را بالاتر نهاده و از عوامل طبیعی و چهار فصل  
 و اختراع خیمه توانسته است از غلات و بقولات استفاده کامل نموده ، مثلا  
 گندم را به صورت نان در آورد و به همین نحو از سایر دانه ها بمانند باقلا و  
 عدس و امثال آنها تغذیه خود را نسبتا کامل کند .

پس از تکامل عهد بالا صنعت در کار تغذیه وارد میشود که خود عهدی

متمايز ميباشد و اکنون آدمي در اين عهد ميباشد .

کلمه باقلا اصل آرامي دارد ولي در ادبيات سرياني ديده نميشود.

عده زيادي از دانشمندان علوم طبي و گياه شناسان از اين دانه در کتب

خود متذکر گردیده اند ، مانند ديوسقوريدس (Disocoridus) و

همچنين سزابيون (Serapion) و امثال آنها . بنا بر اين معلوم

ميگردد که از ده هزار سال بلکه قبل از آن اين دانه ضمن بقولات و دانه ها

در کتب آمده است . کلمه فول که عربي باقلاست و در شمال افريقا و سوريه

فلسطين بدین نام برده ميشود ، بدین معنی که کلمه فل و فلي Fel, Feli

باقلا ( ) به آرامي برگشته و سپس در عربي به فول مبدل شده است.

این دانه و دانه های متشابه از آن را قريب پنجاه نام ميباشند

بمانند باقلای اسبی - باقلای تلخ - باقلی تلخ Faba Equina

فول الخيل - آجی بقله ( باقلای ریزه Faba minor ) باقلای

رسمی یکساله Faba vulgarn باقلا - باقلی - فول - بقله -

باقلای هندی - باقلای اجناز - پاپیته (Faba-Ignatti) سنت

ایگناس زيتونی Sanctie Igath و بسياری نامهای ديگر .

از آن گذشته عده ای نام ديگر که مرکب از کلمه باقلا باشد با

مضاف الیه و صفت بنام باقلای صحرائی یا دانه دیگر است که از طایفه باقلا یا غیر باقلا و در حکم دارو میباشد و در داروشناسی مورد استعمال دارد که زکرمه آنها باعث تطویل مقال میگردد . در طب باقلی و باقلا و باقلاء و باقلات آمده است.

انواع باقلا : باقلارا انواع و اقسام است که مهمترین آنها عبارتند از باقلای قبطی نباتی که دانه آن کوچکتر از باقلای معمولی است و نام دیگر آن باقلانبطی است . دیگر باقلای هندی و نوع دیگر باقلای مصری است که عربی آن قلقاسن میباشد . نام دیگر باقلای مصری ترمس است .

باقلای معطر که از دوران ساسانیان بمناسبت آنکه در سفره شاهان (مخصوصا سفره شاهانه خسرو پرویز ) بوده معروف میباشد .

کلمات Vicia- Fava و Fava- Vulgaris و Bean در انگلیسی و Saubohne در آلمانی رانیسز و Feve

باید مد نظر داشت . ( ۲۱ )

آنچه که از خلال صحایف تاریخ تمدن بشری برمی آید این دانه از خیلی قدیم توسط بشر شناخته شده و از آن استفاده میگردد ، بدین معنی که در دوران Proto- historique این دانه در دنیا

میروئیده است ، چنانکه در بالا تذکر داده شد پس از آنکه زراعت با وسایلی  
که گفته شد متداول گردید این دانه همانند دانه های دیگر کشت میشد .  
اطلاعاتی که از تاریخ کشت و زرع این دانه و استفاده از آن در تغذیه  
در دست ما به عبارت دیگر در کتب مدون است قریب سه هزار سال میباشد .  
بیشک این دانه همانند دانه های دیگر از دورانهای خیلی قدیم در روی  
کره زمین وجود داشته است ، ولی تاریخ صریح و ذکر آن چنانکه آمد از سه هزار  
سال (سند مدون داشته است . حال بطور قطع معلوم نیست که اول دفعه  
بشر این دانه در کدام ناحیه از روی کره زمین سرورگار داشته است .  
بهر حال کشت و زرع آن در هر یک از دوسرزمین بالا بوده و پس از آن  
بطرف قسمتهای دیگر خاورمیانه و حوزه مدیترانه چه در شمال و چه در جنوب  
آن و ایران قاعدتا میبایست یا از مصر و یا از بین النهرین آمده باشد .  
در هر صورت این دانه چه از مصر و چه از بین النهرین و چه از منطقه  
دیگره ایران و آسیای صغیر و کشورهای مدیترانه ای آمده باشد مورد  
استفاده خوراکی اقوام و ملل ساکنین سرزمینهای بالا قرار گرفته است .  
بموجب گفته عده ای از نبات شناسان این دانه مدتها در اسپانیا  
کاشته میشده است .

باری امروزه این دانه در اغلب کشورهای اوسرزمینها به صورت یکی از دانه های تغذیه ای درآمده و از آن بواسطه تغییر و تکمیلاتی که در نوع آن شده استفاده میگردد . ( ۲۱ )

### تاریخچه بیماری فاویسم:

فاویسم بیماری ایست که از دیرزمانی شناخته شده و در اغلب نقاط دنیا بخصوص در اطراف دریای مدیترانه وجود داشته است و به ارتباط آن با خوردن باقلا پیورده اند و همین مناسبت بوده است که مردم را از طریق مذ هب از خوردن باقلا یا عبور از مزارع آن منع مینمودند ولی مطالعات اساسی و علمی در زمینه این بیماری از سالهای بعد از جنگ اخیر آغاز شده شده ، بخصوص در ایتالیا تحقیقات وسیعی در این باره صورت گرفته است .  
 غالب محققین فامیلی بودن این بیماری را شرح داده و یک علت ژنتیک برای آن بیان کرده اند ، ولی در سال ۵۷-۱۹۵۶ علت حساسیت عده ای از مردم به باقلا ناشناخته بود و منظر میرسید که این حالت یک راکسیون حساسیت و مضمونیت میباشد . ( ۵ )

مطالعات زیادی در سال ۱۹۵۶ انجام شد که منجر به پیدایش