

۵۷۳۴

توانا بود هر که دانا بود.

~~~~~

دانشگاه تبریز

دانشکده داروسازی

پایان نامه

برای دریافت درجه دکتری از دانشگاه تبریز

دانشکده داروسازی

موضوع

(( بررسی فائویم در ))

گیلان

شماره پایان نامه ۱۱۱

سال تحصیلی ۱۳۴۷ - ۱۳۴۸

نگارش

-----

منوچهر - اخوت پور



۵۷۳۴

تقديم به :

مادرهستی بخش و پدرا رجمندم که پراز لطف خدا

همیشه از نيت پاك و نضر عاده گناجان مدد ميگيرم .

۸۷۳۴

تقدیم به :

خواهران و برادران دل‌بندم که مهربان‌ها یگان

با وجودم عجب غده است •

تقدیم به :

دوستان پر ارج دوران زندگی که همین محبت‌های

مادقانه‌شان هستم .

تقدیم به :

خانواده‌ها شیکه فرزندان در این راه از دست

رفعه‌اند.

تقدیم به :

استاد فاضل آقای دکتر صبوحی اردوبادی که بار اعنماعی

ایمان این پایان نامه را تدوین نموده‌ام .

تقدیم به :

تمام استادان گرانمایه ام که خود را نسبت به آنها مدیون

میدانم و هرگز نتوانم جبران زحمات ایشان را بنمایم.

تقديم به :

هیئت معتمدون قضات



| صفحه | فهرست مندرجات<br>مقدمه | عنوان                                             |
|------|------------------------|---------------------------------------------------|
| ۳    | .....                  | تاریخچه باقلا                                     |
| ۵    | .....                  | مفاهیم گیاهی باقلا                                |
| ۶    | .....                  | آماده کردن زمین و فصل کشت                         |
| ۷    | .....                  | انواع                                             |
| ۸    | .....                  | ترکیبات شیمیایی                                   |
| ۱۳   | .....                  | ترکیبات مغذیه ای باقلا - برنج - سیب زمینی         |
| ۱۴   | .....                  | خواص طبی و تغذیه ای باقلا از نظر اطباء قدیم ایران |
| ۱۵   | .....                  | مطالبی در مورد عوارض ناشیه از مصرف باقلا          |
| ۱۵   | .....                  | مصارف دانه باقلا                                  |
| ۱۶   | .....                  | فاووسم چیست                                       |
| ۱۹   | .....                  | تاریخچه فاووسم                                    |
| ۲۳   | .....                  | مطالعات و بررسی فاووسم در ایران                   |
| ۲۵   | .....                  | علائم بالینی                                      |
| ۲۸   | .....                  | بیماری                                            |
| ۲۹   | .....                  | اشکال بالینی فاووسم                               |

فهرست مندرجات

| صفحه | عنوان                             |
|------|-----------------------------------|
| ۳۰   | آسیب شناسی فاویم .....            |
| ۳۲   | علت شناسی .....                   |
| ۳۵   | عوامل متعدد کننده .....           |
| ۴۱   | واکنشهای خام مربوط به فاویم ..... |
| ۴۴   | تفسیر فاویم .....                 |
| ۴۷   | نحوه بررسی سمومیت فاویم .....     |
| ۵۱   | ملاحظات .....                     |
| ۵۸   | پیش آگهی فاویم .....              |
| ۵۸   | درمان .....                       |
| ۶۰   | خلاصه و نتیجه .....               |

XXXXXXXXXX

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

XXXXXXXXXX

تحریر کننده - امین زاده

(( مقدمه ))

سمومیت با باقلا Favisme. هر چند سابقه‌ای بر طولانی دارد ولی در چند سال

اخیر در نواحی عمال تلفات زیادی به بار آورده و در خانواده‌های روستایی بکثرت و بعضی ایجاد نموده و نیز بعلت تبلیفات نامناسب و تومیه‌های غیر معمولی که طی چند سال گذشته در مورد مصرف باقلا از طرف اغنام غیر صلاحیت‌دار علیه گفت و مصرف باقلا بعمل آمد باعث گردید که مردم آنرا با ترس و احتیاط مصرف نمایند از اینرو نگارنده موضوع رساله خود را اختصاص با این مسئله نمود که هنوز بسهم خود موضوع روز است.

از طرف دیگر همه کسانی که در منطقه عمال بخصوص در دهات بوده‌اند میدانند که هنوز غذای محلی و اصلی قسمت اعظم اهالی عمال ایران برنج است و در صورتیکه مصرف پروتئین حیوانی آنها با اندازه کافی نیست ولی چون محصول باقلا در این مناطق در فصل بهار یعنی در زمانی است که زارع برای تغذیه و تامین سایر حواجز خود هیچ چیز در دست ندارد و مسلماً باید این افراد پروتئین مورد احتیاج خود را از مواد گیاهی تامین نمایند و در همین بقولات هم تنها ماده‌ای که در بین روستاییان عمال رواج دارد و در محل گفت می‌شود باقلا میباشد که مازاد این محصول را نیز فروخته و سایر هزینه‌های زندگی آنها را تامین می‌نمایند بنا بر این باقلا که بعلت وفور پروتئین در ترکیب خود مواد غذایی و حیاتی دهقانان عمال را تشکیل میدهد هرگاه از برنامه غذایی آنان حذف شود به بهر از دو میلیون نفر از

ساکنان شمال و بخصوص خانواده‌های کم درآمد که با فلا برایشان غذای مکملی بجای گوشت  
 تخم مرغ - شیر و غیره مبادعت خرید جبران ناپذیری وارد کرده و آنان را با انواع بیماری‌های  
 ناشی از سوء تغذیه بخصوص کمبود پروتئین مبتلا می‌سازد .

خوبیغفغانه پس از تبادل نظر و بحث‌های مفصلی که کارشناسان موسسات بهداشتی در مسعود  
 بیماری فاوسم و علل آن بعمل آوردند با این نتیجه رسیدند که بهیچوجه نباید قاطبه مردم  
 شمال و سایر مردم کهور را از خوردن با فلا منع نمود و بهیچراهِ این جریانات فعالیت‌های  
 پی‌گیر و عمر بخش موسسات و راهنمایان بهداشتی با دستورات صحیح نحوه مصرف با فلا در این  
 نواحی میزان تلفات را بعد اقل رسانند و با توجه با آمارهای قبل نسبت با لهای کنونی  
 با وجودیکه مراجعین با فاوسم خیلی زیاد شده‌اند معذرا بواسطه تغییر و درمان صحیح  
 تلفات چندانی نداشته‌است و این خود موجبات امیدواری زیادی برای ساکنین شمال گفت و  
 بملت همکاری با راهنمایان مربوطه توانستند در دورترین نقاط شمال این بیماری را شناخته  
 و دستورات بهداشتی ما موران را رعایت نمایند که حاصل این همکاری سبب گردید مرگ و میر  
 حامله از فاوسم بطور فاحشی نسبت بگذشته کاهش یافته .

در اینجا لازم میدانم که از دوستانه نعمندم آقای دکتر محسنی و دوستان دیگرم که در این راه  
 بمن محبت‌ها داشته‌اند سپاسگزارم .

منوچهر اخوت‌پور

(( تاریخچه باقلا ))

\*\*\*\*\*

آنچه را که از خلال صفحات تاریخ تمدن بفری برمیآید این دانه از خیلی قدیم

توسط بفر شناخته شده و از آن استفاده میکردند بدین معنی که در دوران Proto-Historique

این دانه در دنیا میرویده است.

اطلاعاتیکه از تاریخ کشت و زرع این دانه و استفاده از آن در تغذیه در کتابها

نوشته شده قریب سه هزار سال است. بدون شك این دانه همانند دانه های دیگر قبل از این

تاریخ نیز در روی زمین وجود داشته بطور کلی معلوم نیست که اولین دفعه بفر با این دانه

در کدام ناحیه از دنیا سر و کار داشته است. تنها مطلبی که میتوان از روی تمدن بفری

چه در خاور و چه در باختر و مخصوصا خاور میانه اظهار نظر نمود اینست که چنین بنظر میرسد

که آشنائی و استفاده کامل از نظر تغذیه این دانه در مصر و بین النهرین بوده است

در نقاط دیگری از کره زمین از این دانه صرف میفد ولی آنچه که بیشتر مشهود است و در کتب

دینی و تاریخی بدست آمده است بیشتر در سرزمین مصر و بین النهرین بوده است.

بهر حال کشت و زرع آن در هر يك از دو سرزمین بالا بوده و پراز آن بطرف قسمت های

دیگر خاور میانه و حوزه مدیترانه چه در شمال و چه در جنوب آن " شمال افریقا " و ایران

قاعده میباشد با از مصر و با از بین النهرین آمده باشد.

در صورت این دانه چه از مصر و چه از بین النهرین و چه از منطقه دیگر با ایران و آسهای خضر

و کشورهای مدیترانه‌ای " یونان - ایتالیا - اسپانیا - شمال آفریقا " آمده باشد و استفاده خوراکی اقوام و ملل ساکنین سرزمینهای بالا قرار گرفته است.

بموجب گفته برخی از گیاه شناسان این دانه از مدتها در اسپانیا کاشته میشد و امروزه این دانه کبیر در آنجیب کبیرها و سریش لهر است که نزدانه ها کبیر در آن است و از آن استفاده میکنند در دانه کلمه باقلا اصل آرامی (۱) داغته و در ادبیات سریانی دیده میشود و عده زیادی از

علماء و اطباء قدیم گیاه شناسی از این دانه در کتب خود معذکر کرده اند مانند یوسلور پسر

وسرا پسون و غیره بنا بر این معلوم میگردد که این دانه از دوهزار سال و قبل از آن ضمن

بلوات و دانمها در کتب آمده است کلمه فول که عربی باقلا است و در شمال آفریقا و سوریه

و فلسطین باین نام خوانده میشود بدین معنی که کلمه فل Fel و فلی Feli باقلا

بزبان آرامی برگشته و سپردر عربی به فول مبدل شده است این دانه و دانمهای معما به

از آن قریب پنجاه اسم میباشد و در فرانسه بنامهای Féve و Vicie-Faba و Faba -

Vulgaris و در زبان انگلیسی بنامهای Hers - Beans و Broad - Beans

و در آلمانی بنام Saulehne موسوم است.

(۱) زبان " آرامی " از شعبهای زبان " سامی " است که در سالهای قبل از میلاد مسیح

و همچنین ملان حکومتها منعیان در آسیای صغیر و بین النهرین تکلم میشد از شعبهای

دیگر زبان سامی " سریانی " و " آعوری " و " بابلی " میباشد.

(( مضععات گهاهی باقلا ))

-----

باقلا گهاهی است از فامیل بقولات یا پروانه‌داران . Leguminosés .  
 Papilionacées در این فامیل گروههای مختلفی قرار دارند که دانعهای برخی از آنها بنام  
 بنفن خوراکی و برگهای عده‌ای از آنها خوراك حیوانات است درختان مختلف زینعی آن فراوان  
 و بعضی دیگر که صارف پزشکی دارند در نواحی گرم و معتدل بسیار دیده میشوند ولی بسیاری  
 شناختن آنها باید میوه‌های رسیده در دست باشد .

بطور کلی این فامیل به چهار گروه تقسیم میشوند و گروهی که به نخودها یا پنبه‌ها  
 Viciacées موسوم است دارای سربرگهای مرکب با یک پهنج یا یک میله میباشد و این گروه  
 خود به چند دسته تقسیم میشود .

دسته‌ایکه برگها پهن منتهی به یک سوزن بوده و دارای چند برگچه با گل‌هایی که دارای  
 بال‌هایی با خال‌های سیاه میباشد و باقلا در این دسته جای دارد که گهاهی است علفی - یک  
 ساله بطول ۴۰ تا ۸۰ سانتیمتر کاسبرگها با دو دندان نامساوی پرچمها چسبیده خامه‌کرکی  
 با گل‌های سفید یا صورتی با خال‌هایی سیاه بر روی بال عمل لقاح یا گهن گهری قبل از شکفتن  
 عدن گل انجام میشود و دانه کرده در فضا منتظر میگردد تا که باقلا دارای کرکهای ضعیف  
 بوده و میوه آن غلافدار میباشد . دانعها دارای ناف بوده و پراز رسیدن قابل استفاده  
 میباشد این دانعها تقریباً درخت و وزن متوسط آنها حدود دو گرم میباشد تکثیر این گیاه