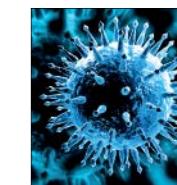


فثار ویروس آنفلوآنزا غیرقابل پیش‌بینی است!

جزئی در حد جهش ژنتیکی دارد و همین سبب می‌شود ویزگی‌های جدیدی را در ویروس مشاهده کنیم. بنابراین پیش‌بینی رفتار ویروس سخت است. امیدواریم ویروس نسبت به سال گذشته تغییر نکند و با واکسن و داروی ضد آنفلوآنزا بتوان خواهد داد. /ایسنا



یهترین راهکار جلوگیری از کپک زدن

با این که رب گوجه صنعتی مرحله پاستوریزاسیون را می‌گذراند،
اما همانند نوع خانگی پس از بازگردان بسته‌بندی بسیار
مستعد کپکزدن است. بدین ترتیب دلایل کپکزدن
وب گوجه‌فرنگی در حین نگهداری در یخچال، تماس با هوا یا
استفاده از قاشق‌های آبکی است. بهترین راه برای جلوگیری از
کپکزدن، انجام آن است. رب گوجه‌فرنگی را به صورت قطعات
و چوچ و متناسب با استفاده منجمد و در موقع نیاز به صورت
مساقیه در غذاهای استفاده کنید.

تغليظ می شود. به دليل اين که اين سистем هاتخت خلا (فشارهای پائین هوا و فقدان اکسیژن) کار می کنند، از اکسیداپیون رنگدانه گوجه فرنگی جلوگیری می شود. پس فرآیند حرارتی کاملاً کنترل شده، حرارت دهی غیرمستقیم و نبود اکسیژن از دلایل اصلی حفظ رنگ قرمز خوشایند در برهای کارخانه‌ای است.

چهارنک رتبهای صنعتی
متراز انواع خانگی است؟

از ارزش غذایی کدام رتبه بیشتر است؟

با توجه به مقاوت‌های ذکر شده، ارزش غذایی رتبه گوجه فرنگی کارخانه‌ای به دلیل حفظ هرچه بیشتر ویتامین‌های حساس به حرارت و اکسیژن و نیز رنگدانه لیکوپین بالاتر از انواع خانگی است. قابل ذکر است برای استفاده هرچه بیشتر از ویتامین‌های موجود در گوجه فرنگی بهتر است از میوه‌تاشه آن استفاده کنید.

رب گوجه‌های اصطلاحاً
ارگانیک خطرات کمتری دارد؟

متاسفانه در سال‌های اخیر به دلیل شایعاتی که در مورد محصولات کارخانه‌ای بین مردم پخش شده و دامن زدن به آنها در فضای مجازی، اعتماد به این محصولات به شدت کاهش یافته و در عوض مردم به مصرف محصولاتی تحت عنوانی همچون سنتی، خانگی، ارگانیک و غیره روی آورده‌اند. محصولاتی که متاسفانه مشخص نیست با کدام مواد اولیه و تحت چه شرایطی تولید شده‌اند. این محصولات بدون برچسب، تاریخ تولید و انقضا بوده و اغلب در ظروف و بطری‌های پلاستیکی نامناسب پر شده‌اند.

جالب است بدانید متاسفانه توپلیدکنندگان این محصولات به نگهدارنده‌هایی از قبیل بنزووات به آسانی دسترسی داشته و در برخی نمونه‌هایی، انعام شده‌اند.

بر انجام می‌سود. بسیه به نوع گوجه فرنگی، هرچقدر گوجه فرنگی دارد را شد، زمان پخت آن طولانی تر وواهد شد. افرادی که این عمل انجام داده‌اند می‌دانند باید از مرارت بسیار ملایم برای پخت پوره گوجه‌فرنگی استفاده شود. در غیرین صورت امکان سوختن آن وجود رد.

هر صورت زمانی که برای پخت رب گوجه در منزل صرف می‌شود بسیار طولانی و شرایط از نظر دما و حضور سیژن کاملاً کنترل نشده است. بن در حالی است که در کارخانجات، تولید و نظارت دقیقی روی ماده لیه وجود دارد و با انجام آزمایشات صد آب و ماده خشک (بریکس) اواد اولیه به دقت کنترل می‌شود که ماضخه‌های مهمی در کنترل کیفیت حصول و انتخاب زمان حرارت دهن حسوب می‌شوند. پس از خردکردن پخت اولیه، پوره وارد سیستم‌های پلیت تحت خلاً چند محله‌ای، برای

<p>محصولات رپای تکه‌دارندۀ‌ها</p> <p>شیمیایی و خطرناک دیده شده است.</p> <p>بنابراین انتخاب با شمامست!</p> <p>استفاده از رب گوجه‌فرنگی</p> <p>کارخانه‌های صاحب‌نام یا پرداخت</p> <p>هزینه‌های گراف برای خرید محصولات</p>	<p>ممنوع است و تنها افزودنی</p> <p>ک خوارکی، مطابق با ضوابط</p> <p>دان فنی</p>
---	--



اوجود دلایل متعدد علمی و بهداشتی برای سالم تر بودن رب صنعتی تولید شده در کارخانجات معتبر صنایع غذایی، همچنان عده‌ای از هموطنان پختن رب در خانه را بهداشتی تر تصور می‌کنند

واقعاً رب خونگی په چېز دیگست؟!

معیوب و کپک زده را کارگران در بخش سورتینگ جدا می‌کنند.

بهترین روشنسته بندی رب گوجه فرنگی خانگی

برای بسته بندی رب گوجه فرنگی هرگز از ظروف و بطری‌های پلاستیک استفاده نکنید. زیرا محصول اسیدی است و بطری‌های پلاستیکی که اغلب برای این منظور استفاده می‌شوند، به مرور زمان در اثر شرابیت اسیدی ترکیبات خطرناکی را وارد محصول می‌کنند. علاوه بر این لیکوپین که رنگدانه اصلی گوجه فرنگی است به آسانی جذب پلاستیک می‌شود.

بارها شاهد آن هستیم که ظروف پلاستیکی که در آنها رب گوجه یا غذاهای حاوی آن رانگ‌هاری کرده‌اید، بدرنگ و قرمزی شوند.

بهترین ظرف برای نگهداری رب گوجه فرنگی ظرف شیشه‌ای تمیز با دهانه تنگ است تا سطح تماس با اکسیژن به حداقل برسد. به یاد داشته باشید این ظروف و در آنها باید بدون هرگونه آلودگی و رطوبت باشند. این ظروف و در آنها را بتدکاملاً بشویید، آنها را بآب جوش پر کنید و سپس، در ظرف حاوی آب دیگر مانند بسیاری از مصروفات غذایی این فروزده هاستند. علت آن شایعات تمایل زیادی که افراد برای مصروفات به دن فصل تابستان بسیاری از خانواده‌ها را گوجه‌های اصطلاحاً خانگی که در بربخ تاکتی در مورد تفاوت‌های ربهای صنعتی و هرچند تفاوت‌هایی بین رب گوجه‌های صنعتی و خانگی از نظر تغذیه‌ای وجود دارد که به آنها اشاره خواهد شد.

برای تهیه رب گوجه فرنگی در منزل حتماً از گوجه‌های کاملاً رسیده و قرمز نگه استفاده کنید تا محصول خوش‌رنگ‌تر و سالم‌تر داشته باشد.

شستشوی مناسب گوجه فرنگی‌ها و جدای کردن میوه‌های خراب و کپک زده از نکات دیگری است که باید مدنظر قرار گیرد. به هیچ‌وجه از گوجه‌های کپک‌زده و گندیده استفاده نکنید.

در کارخانه‌هایی که به صورت اصولی رب گوجه را تهیه می‌کنند، گوجه‌ها ابتدا در حوضچه‌های شست و شو خیسانده می‌شوند. سپس با افشاراند آب و استفاده از برس‌های مخصوص کاملاً شسته و تمیز شوند. بس، از آن گوجه‌های

رب گوجه فرنگی از اقلام غذایی پر مصرف در آشپزی است. از تو لید شده در کارخانجات، مصرف کنندگان نگران تقلیل در عمر زیادی است که در زمینه فراورده های کارخانه ای وجود دارد. با فرارس اصطلاح ارگانیک و بدون نگهدارنده یا اسموم دارند. ترجیح می دهند رب گوجه مصرفی خود را در منزل تهیه کنند یا از فروشگاه ها عرضه می شود، استفاده کنند. در این گزارش خانگی موربد بررسی قرار خواهند گرفت.

ازش غذایی
رب گوجه فرنگی
رخانه‌ای به دلیل
حفظ هرچه بیشتر
ویتامین‌های
مساس به حرارت
واکسینن و نیز
رنگدانه لیکوپین
بالاتراز انواع
خانگی است

درمان ریزش موی سر با لیزر درمانی



درمان ریزش موی سر با لیزر درمانی

ی حل جدول اعداد باید در هر مربع کوچک تر 3×3 در ۳ هیچ عدد تکراری وجود نداشته باشد.

၁၆၈၃ ခုနှစ်

۲۰۱۷-۱۴۳۶

درمان کرونا با اسم زنیو عسل؛ خطر حدى رای متلبان به آسم

سم به وجود آورد که حتی می‌تواند منجر به فوت فرد شود. به این صورت که سم زنبوری می‌تواند در افراد حساس شوک آنافیلاکسی به وجود آورد و به این ترتیب زمینه‌ساز مرگ فرد شود. واکنش‌های مرگبار حساسیتی با تکرار برخورد با زنبور تشدید و خطرناک‌تری مشود و بالا نسداد مسیر تنفس فرد و تغییرپرونده قلب، جان فرد مبتلا را تهدید می‌کند. در این اساس، به شدت توصیه می‌شود افراد مبتلا به آسم و آسیب پذیری، در صورت مشاهده علائم ابتلا به کووید-۱۹ پیش از هر اقدامی با پوشک خود مشورت کنند، درمان صحیح خود را دریافت کنند و فریب تبلیغات نادرست و شایعات را خنورند و با اقدامات خودسرانه جان خود و سایر اطرافیان شان را بخطر نیندازند.

شیعو کووید-۱۹ باعث درگیری افراد زیادی در دنیا شده و هر روز اخبار متفاوتی از درمان کرونا منتشر می‌شود. اخیراً در برخی رسانه‌ها و شبکه‌های اجتماعی مباحثی مانند درمان کرونا با زهر نزبور عسل مطرح شده و یک سری تفاسیری به این قضیه دامن زده‌اند.

در خصوص صحت این ادعای نظر پژوهشی اولاً باید تأکید کرد هنوز مستندات و مدارک کافی در جهت تایید موضوع فوک و وجود نداشته و این بحث پیشتوانه علمی شیب‌آسم و آلرژی در.

ثانیاً بحث استفاده از سرم نزبور عسل می‌تواند مشکلات بزرگ و خطرات ان نایذبیری را برای افراد استفاده کننده به خصوص افراد مبتلا به آرژی و

	א	ט			ם	ל
ב			א	ב		
ג				ב		
	ב			ג		ב
		ב			ב	ג
ד				ד		
ה			ד	ה	ם	
	ה	ו	ו		ו	ם

	፩	፪			፪	፯
፲			፪	፪		፭
፭				፭		፪
	፪		፲			፭
		፭			፭	፪
፪				፪		፭
፪			፭	፲	፲	፭
	፭	፭			፯	፪

	א	ב			ג	ד
ה			ו		ז	
ט				ט		
	ט		ט			ט
	ו			ו		ו
	ז			ז		ז
	ט			ט		ט
	ו			ו		ו
	ז			ז		ז