

حصہ الف کل نمبر 10

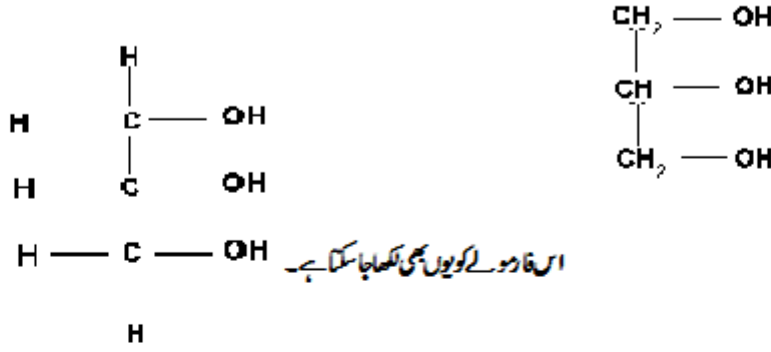
سوال نمبر 1۔ ذیل میں دئے گئے جوابات میں سے درست کا انتخاب کریں۔ ہر جز کا ایک نمبر ہے۔

- 1۔ گوشت میں کون سے غذائی اجزا اکثریت سے پائے جاتے ہیں؟
جواب۔ پروٹین
- 2۔ کون سے علاقے کپڑے کے حملے سے محفوظ رہتے ہیں؟
جواب۔ پھاڑی
- 3۔ پاکستان میں ذراٹی پیداوار کا اٹھارہ کس پر منحصر ہے۔
جواب۔ موسمی حالات
- 4۔ خون اور لحمیاتی خلیوں میں موجود میٹابولائٹس کا اور کئی قسم کی لحمیات بھی کہا جاتا ہے۔
جواب۔ لیپائڈ
- 5۔ کواشیور کے مرض میں کئی غذائی کھلائی بہتر ہوتی ہیں۔
جواب۔ لحمیاتی
- 6۔ ایسویٹا میں جسم کیسے کہتی ہے۔
جواب۔ نقصان دہ
- 7۔ جب اڈے کو ابالا جاتا ہے تو اس میں موجود لحمیات کیسے ہوتی ہیں۔
جواب۔ سخت
- 8۔ غیر سر شدہ پختہ ترے عموماً کن ذرائع سے حاصل ہوتے ہیں۔
جواب۔ جانائی
- 9۔ رضیات ہمارے جسم میں کئی حیاتی اجزاء کو جذب ہونے میں مدد دیتی ہے۔
جواب۔ پختہ ترے میں لپے کرے
- 10۔ بیوژکس اور کربنک پختہ ترے کرے کے دوبہ حرارت پر کس حالت میں ہوتے ہیں۔
جواب۔ مانع

حصہ ب کل نمبر 20

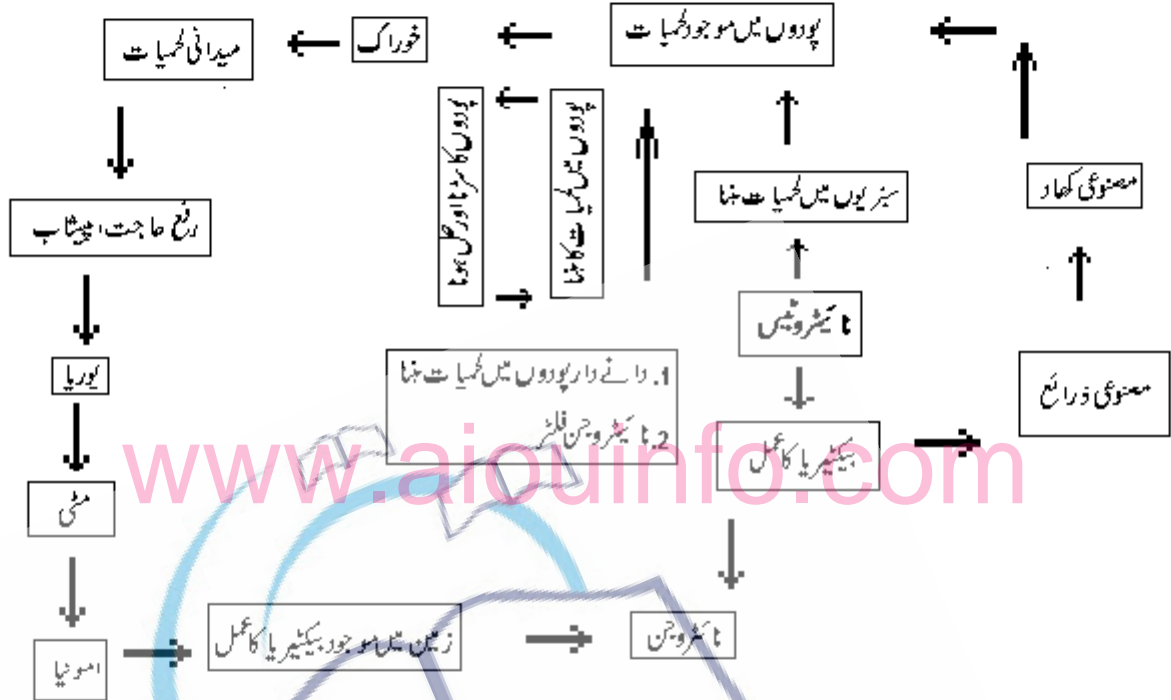
مندرجہ ذیل سوالوں کے جوابات مختصر لکھیں۔ ہر سوال کے پانچ نمبر ہیں۔

- 1۔ اناج کے فیاض کی وجوہات لکھیں۔
جواب۔ اناج کے فیاض کی وجوہات: فصل کی کثافت بہت جلدی یا دیر سے کرنے سے اناج کا فیاض ہوتا ہے۔ درمیانی سے کثافت کرنے کے بعد سے فصل کا کافی حصہ زمین پر گر کر ضائع ہو جاتا ہے۔ گہنی کے دوران اور راتے میں بھی بہت سا اناج ضائع ہو جاتا ہے۔ ہمارے بہت سے دستکار پرانی ٹولیاں استعمال کرتے ہیں اس طرح کوہام تک پہنچنے سے بہت پہلے اچھا خاصا نقصان ہو جاتا ہے۔
- 2۔ کوہام میں اناج کا ضائع کی وجوہات: کپڑے کوڑھے چوہے، چھڑیاں اور تر ٹوسے غلے کو بہت نقصان پہنچاتے ہیں۔ نامور موافق کیسائی تبدیلی کی وجہ سے کوہام میں دانوں کی کالٹی بڑی اور زہریلے ماوے کی وجہ سے خراب ہو جاتی ہے۔
- 3۔ موافق لحمیات پر مختصر نوٹ لکھیں۔
جواب۔ موافق لحمیات: موافق لحمیات میں نیوکلئو پروٹین، کرومو پروٹین اور فاسفور پروٹین اور گلیکوپروٹین شامل ہیں۔ ان لحمیات کو حاصل کرنے کے ذرائع صرف حیوانات ہوتے ہیں ان کا استعمال ضروری ہوتا ہے۔ مثلاً ہموگلوبن تمام قسم کے جانداروں کے خون میں موجود ہوتا ہے۔ سائیکلوگلوبن گوشت سے جب کہ گلوبولین لحمیات دودھ سے حاصل کی جاسکتی ہیں۔ یہ لحمیات آب پاشیدگی کے بعد میٹابولائٹس اور غیر لحمیاتی مادے میں تبدیل ہو جاتی ہے۔ مثلاً ہموگلوبن آب پاشیدگی کے بعد گلوبولین اور سرخ رنگ کے ہر کربنیم میں تبدیل ہو جاتی ہیں۔
- 4۔ گلیسرول کا کیسوی فارمولہ لکھیں۔



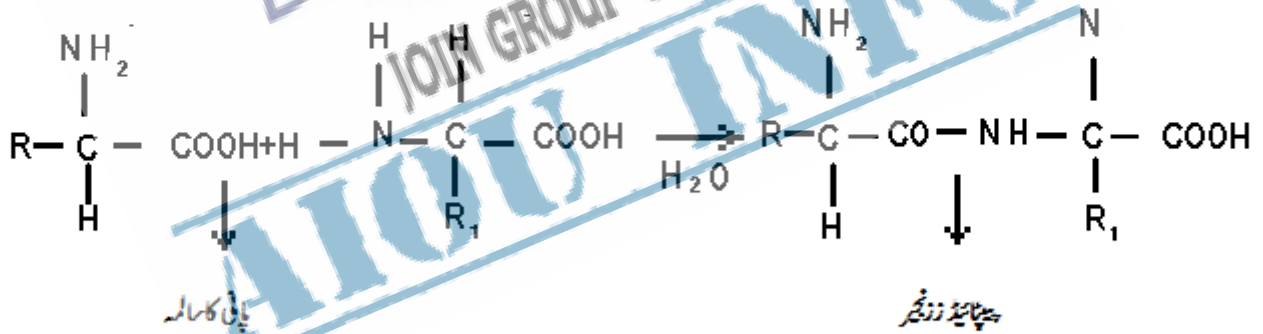
NISHAT EDUCATION

۳۔ پودے زمین سے بیکیٹیریا کی مدد سے نائٹروجن کثیمات میں کس طرح سے تبدیل کرتے ہیں، نائٹروجن چکر کی مدد سے واضح کریں۔



۵۔ کثیمات کیسے بنتے ہیں؟

جواب۔ کثیمات میں امیڈوشوں کی زنجیریں ہوتی ہیں اس طرح کی ایک امیڈوشے کا گروپ COOH اور دوسرا امیڈوشے کے گروپ NH_2 گروپ سے مل کر ایک سالمہ یا امیڈول پاتی ہے اس میں گروہ امیڈوشوں کی جگہ نائٹروجن کے ہونے اور ذرائع بننا کثیمات ہیں اور دوسرا نائٹروجن کا گروپ ہوتا ہے اگر چاہا اس سے نیا وہ ہوں تو پنی بننا کثیمات ہوتے ہیں کثیمات میں یا امیڈوشے ایک خاص ترتیب سے بنے ہوتے ہیں۔



حصہ ج کل نمبر 70

مندرجہ ذیل سوالوں کے جوابات مفصل نوٹ لکھیں۔ ہر سوال کے دو نمبر ہیں۔

1- غلے کو محفوظ رکھنے کے لئے کوئی احتیاطی تدابیر اختیار کرنی چاہئیں۔

جواب۔ غلے کو محفوظ رکھنے کیلئے مندرجہ ذیل احتیاطی تدابیر ضروری ہیں۔

1- اچھے اور صاف سترے کی گواہوں کا استعمال۔ درزوں اور دراڑوں کی کھردری جگہ سے ذخیرہ شدہ غلے کو نقصان پہنچانے والے کیڑے پتہ گاہ کے طور پر استعمال کرتے ہیں۔ ان گواہوں میں کسی قسم کی دراڑیں نہیں ہونی چاہئیں۔ غلے کو محفوظ کرنے سے پہلے گواہ کو صاف کرنا چاہیے۔ اور اس میں روشنی اور ہوا کے گزرا کا مناسب انتظام ہونا چاہئے۔

2- غلے ڈالنے سے پہلے گواہ کا معائنہ اور مناسب تاری۔ غلے کو ذخیرہ کرنے سے پہلے گواہ کا اچھی طرح معائنہ کر لینا چاہئے اور اس کے بعد سے کیڑوں سے مکمل طور پر پاک کر لینے کے لئے 150 درجے فارن ہیت تک گرم کر لینا چاہئے۔ اور اٹنا لیس گھنٹے تک یہی وجہ حرارت برقرار رہنا چاہئے۔ جب کرے کا وجہ حرارت ایک سو پچاس فارن ہیت سے بڑھ جائے تو کرے کا دروازہ بند کر دینا چاہئے۔ اور اسے اٹنا لیس گھنٹوں سے پہلے نہیں کھولنا چاہئے۔ اس کی دیواریں اگر کچی ہوں تو سفیدی کر دینی چاہئے یا پھر زہریلی گیسوں سے دھونی دینی چاہئے۔ اس مقصد کیلئے فائبرس گولیاں استعمال کرنی چاہئیں۔ ایک سو پچاس کعب میٹر کے شدہ میں پچاس گولیاں اور اگر سنور کچے ہوں تو ساٹھ گولیاں استعمال کرنی چاہئیں۔

3- گواہ کو خشک کرنا۔ غلے کو نقصان رساں کیڑوں سے مکمل نجات کے لئے یہ بہت ضروری ہے کہ انوں میں زیادہ نمی نہ ہو۔ ورنہ سارا غلہ خراب ہو جاتا ہے۔ غلے میں نمی جتنی بھی کم ہو جاتی ہی بہت ہے۔ اگر غلے کو ذخیرہ کرنے اور گواہوں میں ڈالنے سے پہلے نمی سے نجات دلا دی جائے تو غلے کی حد تک محفوظ رہے گا۔ اس لئے جب بھی موسم صاف اور خشک ہو تو غذائی اجناس کے گوانوں کی باہر کھلے میدان میں پچھا کر اچھی طرح خشک کر لینا چاہئے۔ تاکہ ان میں نمی کی مقدار کم ہو جائے اور گواہ کیڑوں کے حملے سے بچا جائے۔

4- چوکی کا استعمال۔ بعض دیہاتوں میں گواہوں میں یوریوں کے نزدیک گوبر کا پلے چلائے جاتے ہیں۔ چوکی کی وجہ سے کیڑے کوڑے گواہ کو چھوڑ جاتے ہیں۔ آٹے چلانے سے کرے کا وجہ حرارت بھی بڑھ جاتا ہے اور وجہ حرارت کے بڑھنے سے جہاں کیڑوں کی موت واقع ہو جاتی ہے وہاں وانوں میں موجود بھی کچی کم ہو جاتی ہے۔ نمی کی کمی سے غلے کیڑوں اور پتاریوں سے نجات دیا جاتا ہے۔

5- غلے کیلیوں میں ذخیرہ کرنا۔ جہاں کچے گواہ مضر نہ ہوں اور موسم بھی قدرے خشک ہو وہاں غلے کو کھڑے کے پتوں کی بنائی ہوئی موٹی چٹائیوں کی باہوں میں ذخیرہ کیا جاتا ہے۔ ان باہوں کی دیوار گول ہوتی ہے اور غلے کے نیچے پہلوؤں میں اور اوپر بھوسہ استعمال کیا جاتا ہے تاکہ کیڑوں کے حملے سے محفوظ رہے۔

PLAZA G-9 MARKAZ

2- لحمیات کی کیبائی ساخت اور راحت لکھیں۔

جواب۔ لحمیات کی کیبائی ساخت۔ لحمیات میں کاربن ہائڈروجن، آکسیجن، گندھک اور نائٹروجن وغیرہ موجود ہوتے ہیں۔ ان کے علاوہ لحمیات میں فاسفورس بھی موجود ہوتا ہے۔ بعض خاص قسم کی لحمیات میں لوہا، نائٹروجن اور دیگر غیر نامیاتی کیمیا عناصر بھی موجود ہوتے ہیں۔ نائٹروجن کی موجودگی لحمیات کو دوسرے غذائی اجزاء سے الگ کرتی ہے۔ لحمیات کے بنیادی اجزاء یعنی امینو تھنوں میں بھی نائٹروجن موجود ہوتی ہے۔

نائٹروجن لحمیات بنانے کا سبب۔ نائٹروجن ہی جانوروں میں لحمیات بنانے کے کام آتی ہے۔ مثلاً پودوں میں نائٹروجن اور اس کے غیر نامیاتی مرکبات، نائٹریٹس، ہی لحمیات میں تبدیل ہوتے ہیں۔

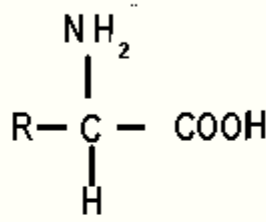
انسانوں میں لحمیات بنانے کا کام۔ انسانوں میں نائٹروجن کا اس کے غیر نامیاتی مرکبات سے لحمیات بنانے میں نکتہ کلک ہے۔ لیکن نائٹروجن کے نامیاتی مرکبات امینو تھنوں سے لحمیات بنتی ہیں۔ یہ مرکبات پودوں کی جانوروں کو غذا کے طور پر استعمال کرنے سے حاصل ہوتے ہیں۔ اس جسم میں لحمیات کی ٹوٹ پھوٹ سے سادہ نائٹروجن عمل میں آتی ہے جو جسم سے اسی بنا، یوریا یا یوریا کی شکل میں جسم سے خارج ہوتی ہے۔

نائٹروجن چکن۔ قدرت نے فضا میں نائٹروجن کے ایک پیکر کے ذریعے قائم کیا ہے اس پیکر کا نائٹروجن کا پیکر کہا جاتا ہے۔ اس پیکر یا سائیکل کے دوران پودے زمین سے بیکیٹریا کی مدد سے نائٹروجن کو لحمیات میں تبدیل کرتے ہیں۔ اس عمل کو بیکیٹریا میں نائٹروجن چکن کہا جاتا ہے۔ یہ عمل خاص طور پر ایسے پودوں میں ہوتا ہے۔ مثلاً مزہ، چنے، لوبیا اور تخم داروں وغیرہ میں واقع ہوتا ہے۔ زمین میں موجود نائٹروجن نامیاتی مرکبات یعنی نائٹریٹس میں تبدیل ہو جاتی ہے۔ جسے بیکیٹریا والے پودے جذب کر کے لحمیات بنانے کے کام لاتے ہیں۔ تخم داروں کے جاندار جب پودوں کو خوراک کے طور پر استعمال کرتے ہیں تو پودوں کی لحمیات سادہ نامیاتی مرکبات امینو تھنوں میں تبدیل ہو کر جسم میں جذب ہوتی ہیں۔ جسکی کچھ مقدار جو جسمانی لحمیات بنانے کے کام آتی ہے اور باقی چھٹا ب اور دفع حاجت کے ذریعے جسم سے خارج ہو کر دوبارہ مٹی میں شامل ہو جاتی ہے۔ انسانی جسم میں نائٹروجن یوریا اور امونیا کی شکل میں خارج ہوتا ہے اور زمین میں شامل ہو کر گھاس کا کام دیتا ہے جہاں سے یہ دوبارہ پودوں میں لحمیات بنانے کے کام آتا ہے۔

امینو تھن کی لحمیات میں تبدیل۔ دسی کھاؤ میں تمام قسم کا گارمز اعلیٰ اور نچلے پودے پودے شامل ہیں جن سے نائٹروجن امونیا گیس کی شکل میں خارج ہو جاتی ہے۔ جو پودوں کو بڑھنے پھولنے میں مدد دیتی ہے اور ای امونیا سے زمین میں موجود خاص بیکیٹریا یا نائٹروجن بناتے ہیں۔ کچھ زمین کا اندر بھی نائٹریٹس میں تبدیل ہو جاتے ہیں۔ یہ تمام عمل کیبائی ہوتے ہیں اور انہیں سے فضا میں نائٹروجن گیس کا ایک توازن قائم رہتا ہے۔ نیز پودوں اور جانوروں میں امینو تھن بنانے کا عمل بھی ایک توازن برقرار رہتا ہے۔ یعنی امینو تھن سے بعد میں لحمیات میں تبدیل ہو جاتے ہیں۔

امینو تھن کی کیبائی ساخت۔ امینو تھنوں میں ایک ایسے جوڑے ہوتا ہے جس کو کیبائی فارمولے $(-NH_2)$ سے ظاہر کیا جاتا ہے۔ ہر اگر ہیکارہ کسل گروپ کھلانا ہوا

اس کا فارمولا (— COOH) ہے۔ ایجوگروپ میں نائٹروجن کے دو سالمے اور پینڈے روغن پینڈے روغن کا ایک سالمہ ہوتا ہے۔ جبکہ کاربوکسیل گروپ میں ایک کاربن اور دو آکسیجن اور ایک پینڈے روغن پلایا جاتا ہے۔ کاربوکسیل گروپ ترقی یافتہ رکھتا ہے۔ جبکہ ایجوگروپ اس کی خصوصیت رکھتا ہے۔ ایجوگروپ اور کاربوکسیل گروپ ایک ہی کاربن کے ساتھ یا جوہر سے جوڑتے ہوئے ہیں۔



فارمولے میں COOH کاربوکسیل گروپ ظاہر کرتا ہے۔ NH₂ ایجوگروپ کو اور R کسی بھی ایک ریڈیکل کو یا کسی دوسرے سیوٹی یا شاخوں والے ایجوگروپ کو ظاہر کرتا ہے۔ ایجوگروپ اور کاربوکسیل دونوں گروپ ایک ہی کاربن سے جوڑے ہوئے ہیں۔

کچھ پٹینین: لحمیات بنانے کے لئے بہت سے ایجوگروپ آپس میں سیوٹی زنجیروں یا شاخوں والی زنجیروں کی طرح ملکر جڑتے ہیں اس عمل میں حصہ لینے والے تمام ایجوگروپ آپس میں ملکر چھپ چھپ یا بڑھتے رہتے ہیں ان تمام کیمیائی عوامل میں جسمانی خامرے کا مہرہ انجام دیتے ہیں اور لحمیات کو ایجوگروپوں یا ایجوگروپوں کو لحمیات میں تبدیل ہونے میں مدد دیتے رہتے ہیں۔ خامروں کے اس گروپ کو کھینک دینا میں کے پٹینین کہتے ہیں۔

انسانی ضرورت:۔ خون اور لحمیاتی خلیوں میں موجود ایجوگروپوں کو بنانے کے لئے لحمیات بھی کہا جاتا ہے۔ کیونکہ اس قسم کی لحمیات انسانی کی فوری ضرورت کو پورا کرتی ہیں مگر اگر حاملہ عورت کو کافی فوٹوں تک ایسی خوراک ملتی رہے جس میں لحمیات کی کمی ہو اس صورت میں حاملہ عورت کی لحمیاتی ضروریات کو بنانے کے لئے لحمیات یا پروٹین ہی پورا کرتی ہیں اس قسم کی لحمیات جسم میں موجود لحمیات کا صرف پانچ فیصد ہوتی ہیں اور کسی صورت پانچ فیصد سے زیادہ نہیں ہونے پاتیں۔

ہمارے جسم کے کوڑن کا پندرہ فیصد حصہ لحمیات پر مشتمل ہوتا ہے یہ لحمیات جسم میں گوشت، خامروں اور تھانے اور کچھ آنا ایجوگروپوں کی صورت میں جسم میں سٹوریج ہوتی ہیں۔

3۔ جسم میں لحمیات بطورقہ انائی اور فیروز کیسے استعمال ہوتی ہیں؟

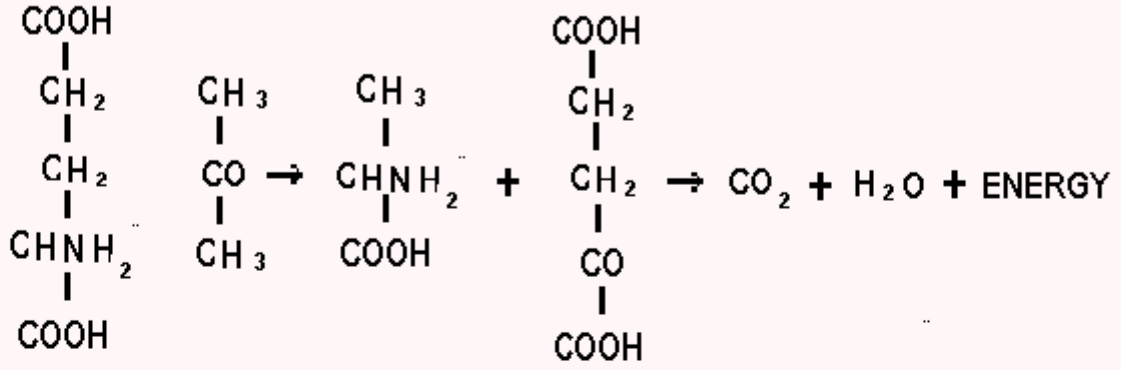
جواب۔ لحمیات بطورقہ انائی: ڈی ای میٹین:۔ اگر ضرورت سے زیادہ لحمیات میسر آجائیں تو جسم میں وہ بطورقہ ان استعمال ہو کر جسم کو قہ انائی مہیا کرتی ہیں۔ یہ کام ایک کیمیائی عمل کے ذریعے ہوتا ہے جسے ڈی ای میٹین کہتے ہیں اس عمل کے دوران ایجوگروپوں کے ذریعے کیوٹروٹرم میں تبدیل ہو جاتا ہے۔ کیوٹروٹرم سے مراد وہ تڑپ ہے جس میں کیوٹروٹرم (C=O) گروپ موجود ہو اور پھر یہ کیوٹروٹرم کرب پیکر سے گزرتا ہے۔ کرب پیکر ایک کیمیائی عمل کا پیکر ہے جو کہ کرب پیکر کی کیمیائی توانی کے ذریعے کیا جاتا ہے اور یہ عمل سے گزرنے والی قہ انائی مہیا کرتا ہے جیسے



امونیا جسم کے لئے نقصان دہ نہیں ہے ایک خاص مرحلے سے گزرنے کے بعد کیمیائی عملوں کا ایک اور سائیکل بھی کہتے ہیں۔ چوتھا یہ کہ یہ تھوڑی سی شکل میں جسم سے خارج ہوتی رہتی ہے۔

ٹرائس ای میٹین:۔ جسم میں کاربوہائیڈریٹس کے عمل تحول سے کیوٹروٹرم پیدا ہوتا ہے جو کہ تڑپ اور لحمیات کو بنانے کے لئے قابل ذکر ہیں۔ یہ کیوٹروٹرم ڈی ای میٹین سے بننے والی امونیا سے ملکر کیمیائی عمل سے گزرتے ہیں۔ نتیجاً ایجوگروپ کیوٹروٹرم میں منتقل ہو جاتا ہے اور اس مرحلے سے ایک یا غیر ضروری ایجوگروپ بن جاتا ہے اس عمل کو کیمیائی نیان میں ٹرائس ای میٹین کہتے ہیں۔ اکثر گلوٹامک تڑپ میں موجود نائٹروجن یعنی ایجوگروپ یا نائٹروک تڑپ میں موجود کیوٹروٹرم سے ملکر بننے والے ایجوگروپ بن جاتے ہیں ان میں خاص طور پر ایلانین اور لیسیٹ کیوٹروٹرم شامل ہیں یہ لحمیات کیوٹروٹرم سے دوبارہ کیمیائی عمل سے گزرنے کے بعد نائٹروجن نائٹروجن خارج کرنا اور پانی کے سالمے بناتے ہیں۔ اور قہ انائی خارج کرنے میں مدد دیتا ہے۔

ساخت نفاذ فارمولہ۔



توانائی + پانی + کاربن ڈائی آکسائیڈ → ایلانین → پائروکسیٹریٹ + گلوٹامیٹ

جسم میں لحمیات کے جذبے یا استعمال ہونے سے چار گلوٹامیٹ اور تین گلوٹامیٹ کو بنانے کے مراحل ہوتے ہیں تو توانائی کے اخراج کے ساتھ ساتھ جسم کے کاربن ڈائی آکسائیڈ گیس اور پانی خارج ہوتا ہے۔

لحمیات بطور پیروز۔ لحمیات ہمارے جسم میں پیروز کے طور پر بھی کام کرتی ہیں لہذا جسم کے تمام محلولوں مثلاً آستوں کی رطوبتیں اور خون وغیرہ میں ہائیڈروجن آئن کو برقرار رکھنا ضروری ہے۔ لحمیات بحال رکھتی ہے۔ کچھ لحمیات اس ای اور کچھ ترقی حالتوں میں ہوتی ہیں لحمیات کی اسامیت کا انحصار ان میں موجود امینو ترقیوں پر ہوتا ہے۔ کیلکائی ساخت، کلسٹریٹ سے امینو ترقیوں میں اگر وہ سے زیادہ کاربوکسل (COOH) گروپ ہونگے تو وہ ترقی خصوصیات رکھتے ہونگے لہذا لحمیات میں اگر ترقی امینو ترقی سے زیادہ ہو جائے تو جسمانی حالتوں سے ایسے ترقی خارج ہونگے خون میں شامل ہونگے جو اس ای خصوصیات رکھتے ہوں۔ یعنی جن میں سے وہ امینو NH_2 گروپ ہونگیاں طرح اس ای اور ترقی امینو ترقی سے آپس میں مل کر ایک ٹھہرا فیا توازن پیدا کرتے ہیں اور خون کی ہائیڈروجن آئن کو برقرار رکھنے میں مدد دیتے ہیں۔

PLAZA G-9 MARKAZ

4۔ بچوں اور بڑوں میں لحمیات کی کمی کے اثرات لکھیں۔
جواب۔ جسم میں لحمیات کی کمی کئی وجوہات کے باعث ہو سکتی ہے۔ مثلاً لحمیات کی روزمرہ غذا میں کمی کے باعث غذا کی کمی کے باعث نظام انہضام میں خرابی کے باعث جسمانی عمل محلول میں خرابی کے باعث جب خون میں موجود امینو ترقی لحمیات میں تبدیل نہ ہو سکتے ہوں۔

بچوں میں لحمیات کی کمی کے اثرات۔

اسہال کی شکایت۔ بچوں کی خوراک میں لحمیات کی کمی سے ان کی نشوونما رک جاتی ہے یا آہستہ آہستہ نشوونما ہونے لگتی ہے۔ ہائیس کی رطوبتیں اور خاں سے غذا کم ہو جاتی ہے اس کے نتیجے میں غذا مکمل طور پر ہضم نہیں ہوتی اور بچوں کا اسہال کی شکایت ہو جاتی ہے۔ اسہال کے باعث جسم سے نمک اور پانی کا اخراج لحمیات کی کمی کا اولین اشارہ ہے۔ بچوں کے جگر کی کارکردگی بہت متاثر ہوتی ہے اس میں پکھنکی کی مقدار بڑھنے لگتی ہے اور لیون کے لحمیات پیدا کرنے سے قاصر رہتا ہے۔

ایلٹیج۔ جسم میں پانی کی نیافتی سے ایلٹیج ہو جاتا ہے۔
ایلٹیج۔ لحمیات کی کمی سے خون میں سرخ ذرات کی کمی کے باعث ایلٹیج یا شکایت بھی عام ہو جاتی ہے عام طور پر لحمیات کی کمی سے ساتھ ساتھ حراروں یعنی کیلوری کی کمی بھی ہو جاتی ہے لہذا اس حالت کو لحمیات اور توانائی کی نامناسب غذائیت بھی کہتے ہیں۔

اگاٹری میں لحمیات کی کمی۔ غذائیت کے ماہرین نے اگاٹری کی کمی کو اگاٹری کی کمی کہا ہے لہذا لحمیات کی کمی اگاٹری کی کمی کو اگاٹری کی کمی کہتے ہیں۔ اگاٹری کی کمی سے اگاٹری کی کمی ہو جاتی ہے۔ اگاٹری کی کمی سے اگاٹری کی کمی ہو جاتی ہے۔ اگاٹری کی کمی سے اگاٹری کی کمی ہو جاتی ہے۔

خام مرض کا شکار۔ لحمیات کی کمی قوی اعتبار سے بڑا الٹیج ہے کیونکہ ایسے افراد کی طبیعت سے اپنا کرنا صحیح طور پر انجام نہیں دے سکتے اور بعض اوقات قوم پر ایک بو جھن جاتی ہے۔ لحمیات کی کمی قوی اعتبار سے بڑا الٹیج ہے کیونکہ ایسے افراد کی طبیعت سے اپنا کرنا صحیح طور پر انجام نہیں دے سکتے اور بعض اوقات قوم پر ایک بو جھن جاتی ہے۔ لحمیات کی کمی قوی اعتبار سے بڑا الٹیج ہے کیونکہ ایسے افراد کی طبیعت سے اپنا کرنا صحیح طور پر انجام نہیں دے سکتے اور بعض اوقات قوم پر ایک بو جھن جاتی ہے۔

کاشیہ رکوز۔ بچوں میں یہ مرض ایک سے چار سال کی عمر میں نیا وہ ہوتا ہے۔ یہ مرض ایسے بچوں میں عام ہوتا ہے جو دوسرے بچے کی جلد پیدا نش پڑاں کے دوڑھ سے محروم ہو جاتے ہیں ایسے بچے دوڑھ کے بجائے ایلٹیج ہونے لگتے ہیں یا جلدوں پر گزارہ کرتے ہیں ایسے بچوں میں حیوانی لحمیات کی مقدار بڑھنے لگتی ہے۔ بچوں کی نشوونما رک جاتی ہے۔ ان کی جلد پر زخم ہو جاتے ہیں۔ بافتوں میں خصوصاً انگوٹوں اور پاپوں کی بافتوں میں پانی جمع ہونا شروع ہو جاتا ہے۔ بیٹ پھول جاتا ہے۔ بچے بھونگم کم رہتا ہے۔ نمک مزاج اور چڑچڑاہوا جاتا ہے، رنگ زرد پڑنے لگتا ہے۔

علاج۔ علاج یہ ہے کہ لحمیات غذا میں خصوصاً دوڑھ دہی گوشت پھلی اور اناج وغیرہ اور مقدار میں دینی چاہئیں اگر یہ میسر نہ ہو تو مختلف دالوں اور اناج میں کھلا کر ضروری ہوتا ہے۔
مراکس (سولکھین)۔ حراروں کی کمی سے مراکس یا غذائی مراکس کا مرض لاق ہو جاتا ہے۔ جہاں ختم ہو جاتی ہے۔ بچے بھونگم کم رہتا ہے۔ بچے کو نامناسب مقدار میں دوڑھ نہیں ملتا۔ بچے رہتا رہتا

ہے۔ بچے کو دودھ کے ساتھ شونہ خد اشروہ نہ کروانا ایسی روایات اس مرض کا باعث بنتی ہیں۔ بچے کو پوئل سے دودھ پلانا ہوتا مائیں حفظان صحت کے اصولوں کے مطابق دودھ تیار نہیں کر پاتیں۔ بچے مسلسل وست کی بیماری کا شکار رہتا ہے اور با لآخر یہ مرض بچے کی جان لے لیتا ہے۔

یہ مرض عام طور پر ایک سال سے کم عمر کے بچوں میں ہوتا ہے۔ بعض دوسرے امراض کی وجہ سے بھی اس کا لاحق ہونا خیال کیا جاتا ہے۔ خصوصاً ستھری امراض مثلاً خسرہ، نمونیا وغیرہ جو بچے کو ذیابہ تاوان کر دیتے ہیں اور با لآخر یہ تھیکھن اور نامناسب خدائیت اور تھیکھن کا سلسلا اس کو موت کے منہ میں دھکیل دیتا ہے۔

حزب اثرات:- بچوں کا وزن کم رہ جاتا ہے بچوں کا قد نہیں بڑھتا جس کی وجہ سے وہ بھر بھرا حساس کمتری کا شکار رہتا ہے ایک سر سے کے مطابق ہمارے نفس سلہ لڑکے لڑکیوں کا اوسط وزن اور ذہن ایک سے کتر بچوں کا اوسط وزن بچوں کے برابر ہوتے ہیں۔ اور یہ بڑی تشویشناک بات ہے۔

بڑوں میں لحمیات کی کمی کے اثرات:- بڑوں میں عام طور پر لحمیات کی کمی نہیں ہونے پاتی کیونکہ انکی جسمانی ضرورت بچوں کے مقابلے میں کمی ہوتی ہے۔ لیکن بعض حالات میں اور بیماریوں کے دوران انکی غذا نہ ملنے کی صورت میں یہ کمی واقع ہو جاتی ہے۔ حراروں کی کمی کے لحمیات بطور حرارے استعمال ہوں تو باقی لحمیات جسمانی ضرورت کے لئے ناقافی ہوں۔ بچوں میں خرابی کے باعث لحمیات کا اخراج پیچیدگی کی صورت میں زیادہ ہوتا ہے۔ بچوں کی ایکٹیوٹی کے باعث خون میں کمی اور خون کے ساتھ لحمیات کا بھی نسیاع۔ بچوں کی بیماریوں کے سبب لحمیات مکمل طور پر جذب نہیں ہو پاتیں۔ مادوں میں استقامت حاصل ہر دماغ با تو ان بچوں کی پیدا کرا کتر لحمیات کی کمی سبب بنتی ہیں۔ لحمیات کی کمی خون کے تجزیے سے بھی معلوم ہو سکتی ہے۔ اگر خون میں البیومن کی مقدار تین اعشاریہ پانچ گرام ۱۰۰ ملی لیٹر سے کم ہو جائے تبھی ۱۰۰ ملی لیٹر خون میں تین اعشاریہ پانچ گرام سے کم البیومن ہو جائے تو یہ لحمیات کی کمی بنا دی کرتی ہے۔

5- پختے ترشے کیا ہوتے ہیں۔ نیران کی اقسام بھی تحریر کریں۔

جواب:- پختے ترشے۔ عام حالات میں کسی نہ کسی روغنی مالکیول کا حصہ بنے ہوتے ہیں لیکن بعض اوقات قدرتی طور پر یہ آنا دھالت میں بھی پائے جاتے ہیں۔ لیکن ایسے پختے ترشوں کی مقدار بہت کم ہوتی ہے۔ پختے ترشوں کا آنا دھالت میں حاصل کرنے کے لئے ضروری ہے کہ کسی نہ کسی لپڈ ذی آب یا شیدگی کی جائے۔ مثلاً اگر گلکلیسر ایسڈ کی آب یا شیدگی کی جائے تو پختے ترشوں کی بہت سی مقدار آنا دھالت میں دستیاب ہو جاتی ہے۔

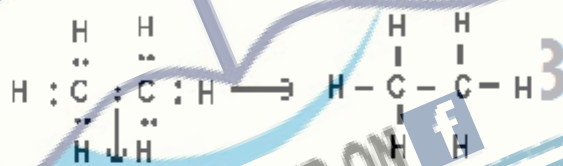
سالموں کی زنجیریں:- ایسے پختے ترشے جو قدرتی ذرائع سے حاصل ہونے والی پختائی میں بہت کم مقدار میں موجود ہوتے ہیں ان میں کاربن ایٹم کے مساوی نمبر موجود ہوتے ہیں اور ان کا کاربن ایٹم کا سالموں کی زنجیریں سیدھی تہ میں ہوتی ہیں۔ جبکہ غیر مساوی نمبر والے اور پختے ترشوں کی تھوڑی تھوڑی مقدار میں حیوانی ذرائع سے حاصل ہونے والی پختائیوں میں موجود ہوتی ہیں۔

سالماتی قانون:- پختے ترشوں کا مادہ سالماتی قانون $C_n H_{2n} O_2$ ہوتا ہے جس میں n سے مراد کاربن ایٹمز کی مساوی مقدار یا مساوی نمبر ہوتی ہے یہ مساوی نمبر کاربن کے دو سے لے کر ۱۳ ایٹمز تک ہو سکتے ہیں۔ پختے ترشوں کو جہاں میں کم کاربن کے ذریعے پیدا کیا جاسکتا ہے ان پختے ترشوں کی زنجیریں کم لمبی ہوتی ہیں وہاں جہاں جی وکٹا ٹائل ہوتے ہیں۔

پختے ترشوں کی اقسام:-

سیر شدہ پختے ترشے:- سیر شدہ ترشوں میں موجود کاربن کے نمبر ایک زنجیر کے سیر شدہ پختے ترشوں میں کوئی کاربن ایٹم ہائیڈروجن ایٹم کے نمبر نہیں ہوتا سیر شدہ پختے ترشوں میں تمام ہائیڈروجن ایٹم یعنی سنگٹل ہوتے ہیں اور کوئی دو ہائیڈروجن جوٹس ہوتا۔

ایکیلے یا سنگٹل ہائیڈروجن:- ایسے کوہائیڈ ہائیڈروجن ایٹم کے دو میان الیکٹرون کے ایک جوڑے کے باہمی اشتراک سے عمل میں آتے ہوں ان کو سنگٹل ہائیڈروجن ایکیلے ہائیڈروجن کہتے ہیں۔



ایلیٹران کا ایک جوڑا

سنگٹل ہائیڈروجن

دوسرے ڈبل ہائیڈروجن:- ایسے کوہائیڈ ہائیڈروجن ایٹم کے دو جوڑوں کے باہمی اشتراک سے عمل میں آتے ہیں ڈبل ہائیڈروجن کہتے ہیں۔



ایلیٹران کے دو جوڑوں کا ملاقا

ڈبل ہائیڈروجن

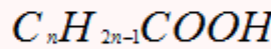
سیر شدہ پختے کرے کے دو جہاں حرارت پر شونہ شکل میں ہوتے ہیں کیونکہ ان میں کوئی ڈبل ہائیڈروجن ہونا ہائیڈروجن ہائیڈروجن وغیرہ جیسے شونہ سے مگر دوسرے مرکبات نہیں بنا سکتے۔

حیوانی ذرائع سے حاصل شدہ سیر شدہ پختے ترشے:- سیر شدہ دونوں ذرائع سے حاصل کیے جاسکتے ہیں حیوانی اور نباتاتی۔ حیوانی ذرائع سے حاصل شدہ ترشوں میں پانچک یا سٹائو سٹیرک

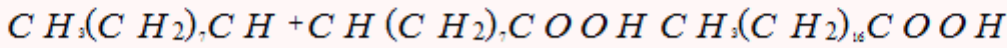
ایسڈ شامل ہیں۔ پائیک ایسڈ میں کاربن کے جوہر سٹراڈیٹریک میں اٹھا رکھا رہے گا۔ ایسڈ ہوتے ہیں۔ ان کا انتظام دوسرے سے مختلف ہوتا ہے۔

دیہ حرارت اور کاربن کا نمبر۔ پچھنے ترشوں میں جتنا کاربن کا نمبر بڑھتا جاتا ہے اتنا ہی انکا نقطہ پگھلاؤ بھی زیادہ ہوتا چلا جاتا ہے۔ یہ بڑک کر دیہک اور کربنک پچھنے ترشے کر کے دیہ حرارت پر مائع حالت میں ہوتے ہیں جبکہ باقی تمام غیر شدہ پچھنے ترشے کر کے دیہ حرارت پر ٹھوس ہوتے ہیں۔ ان ترشوں میں جتنے کاربن کے جوہروں کی تعداد میں اضافہ ہوتا ہے اتنے ہی ان میں پانی میں حل ہونے کی اہلیت میں بھی کمی آتی جاتی ہے۔ لہذا کاربن ایسڈ سے زیادہ والے تمام ترشے پانی میں مکمل یا ناقص پیرا اور صرف روئی محلول مثلاً ایتھر کلوروفارم میں مزین اور بالکل حل میں حل پیرا ہوتے ہیں۔

غیر شدہ پچھنے ترشے - غیر شدہ پچھنے ترشوں کے پائیک روکاربن زنجیر میں ایک یا ایک سے زیادہ دوہرے یا تیسرے پائیک روکاربن کے چند جوہر یا تو خود الگ ہو جاتے ہیں یا انکو کیماوی عمل کے ذریعے الگ کیا جاتا ہے اور ان جوہروں کی جگہ ڈبل یا ٹرزلے لیتے ہیں۔ جتنے زیادہ دوہرے یا تیسرے پچھنے ترشے میں موجود ہوتے ہیں اتنا زیادہ غیر شدہ ہوگا۔ غیر شدہ پچھنے ترشوں میں ایک سے زیادہ ڈبل یا ٹرزلے موجود ہوں تو ایسے غیر شدہ پچھنے ترشے کو پولی غیر شدہ پچھنے ترشے کہا جاتا ہے۔ لیکن پچھنے ترشوں میں یہ ڈبل یا ٹرزلے کاربن کے کسی بھی دو ایٹموں کے درمیان بن جاتے ہیں اور جب کسی بھی غیر شدہ پچھنے ترشوں کو غیر شدہ پچھنے ترشے میں تبدیل کرنا ہوتا ہے تو کاربن کے درمیان موجود ڈبل یا ٹرزلے باہر نکال کر کاربن ایٹم کے ساتھ پائیک روکاربن ایٹم کو جوڑ دیا جاتا ہے جس سے اس پچھنے ترشے کی کیماوی خصوصیات میں تبدیل ہو جاتی ہے۔ غیر شدہ پچھنے ترشوں کا ساہوکارا



پائیک روکاربن کے جوہر۔ ایسے پچھنے ترشوں میں پائیک روکاربن کے ایٹموں کی کمی ہوتی ہے اسی وجہ سے یہ کروہ کے دیہ حرارت پر مائع ہوتے ہیں مثلاً اولیک ایسڈ کا ساہوکارا بالکل متحرک ایسڈ سے ملتا لیکن دونوں میں جوہر فرق ہے وہ یہ ہے کہ اولیک ایسڈ کا کاربن کے زنجیر میں ایک ڈبل یا ٹرزلے موجود ہوتا ہے جبکہ متحرک ایسڈ کی کاربن کی زنجیر میں تمام کاربن باہر نکالے جاتے ہیں۔ صرف ایک باہر نکال دیا ہونے کی صورت میں اولیک ایسڈ میں پائیک روکاربن کے جوہروں میں کمی آتی ہے جس سے دونوں کی خصوصیات تبدیل ہو جاتی ہیں۔



اولیک ایسڈ

متحرک ایسڈ



ایسے غیر شدہ پچھنے ترشے جن میں دوہرے یا تیسرے پائیک روکاربن کے ایٹم موجود ہوتے ہیں ان کا

پائیک روکاربن اضافہ۔ غیر شدہ پچھنے ترشوں میں سٹراڈیٹریک سے تیس کاربن کے ایٹم موجود ہوتے ہیں۔ غیر شدہ پچھنے ترشوں میں دوہرے یا تیسرے پائیک روکاربن کے اضافے سے پچھنے ترشوں کا نقطہ پگھلاؤ کم ہوتا چلا جاتا ہے لیکن اگر کسی غیر شدہ پچھنے ترشے کے باہر کوہنا کر اس کو پائیک روکاربن کے ذریعے آپس میں ملایا جاتا ہے تو اس پچھنے ترشے کا نقطہ پگھلاؤ بھی زیادہ ہو جاتا ہے۔ غیر شدہ پچھنے ترشے عموماً باقی ذرائع سے حاصل کئے جاتے ہیں مثلاً سرسوں، جلد کی خیر کے تیل میں موجود ہوتے ہیں۔ حیوانی ذرائع مثلاً کھجلی اور بیل کھجلی کے تیل میں گری اور کھجور کے تیل میں نہیں ہوتے۔

ضروری پچھنے ترشے۔ ایسے تمام پچھنے ترشے جو غذائیت کے اعتبار سے بہت اہمیت رکھتے ہیں اور انسان کی جسمانی نشوونما کے لئے اہم ہیں۔ انکو ضروری پچھنے ترشے کہا جاتا ہے۔ یہ انسانی جسم خود حاصل نہیں کر سکتا ان میں لینولیک ایسڈ، لینوئیک ایسڈ اور آریڈوئیک ایسڈ شامل ہیں۔ لینوئیک ایسڈ اور لینولیک ایسڈ دونوں باقی ذرائع سے حاصل ہوتے ہیں جبکہ آریڈوئیک ایسڈ لینولیک سے حاصل کیا جاتا ہے۔ اور یہ کھجلی کے تیل وغیرہ میں بتاتا یا موجود ہوتا ہے۔ ضروری پچھنے ترشوں کی زیادہ کمی سے جلد میں تبدیلیاں آتی ہیں۔ اور بعض حالات میں کھانا بھی صحیح سے ہضم نہیں ہو پاتا۔

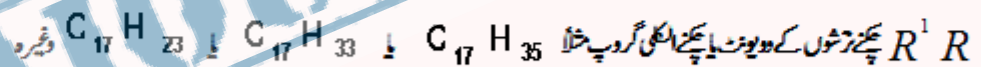
6- مرکب رضیات اور اخذ کردہ رضیات پر مفصل نوٹ لکھیں۔

جواب۔ رضیات عموماً تین بنیادی اقسام میں تقسیم کی جاتی ہیں۔

1- ساہو رضیات 2- مرکب رضیات 3- اخذ کردہ رضیات

مرکب رضیات۔ یہ گھیرول اور پچھنے ترشے کے ایسڈز ہوتے ہیں لیکن ان کے ساتھ کئی دوسرے اجزاء بھی شامل ہوتے ہیں۔ فاسفیٹ اور انکاربوجن گروپوں کے مرکبات بھی ہوتے ہیں۔ مرکب رضیات کی بہترین مثالیں فاسفولیڈ زورہ ہیں۔

فاسفولیڈز۔ یہ گھیرول کا بنیادی ڈھانچہ ہوتا ہے جس کے دو یونٹوں کے ساتھ پچھنے ترشے کے دو یونٹ ملے ہوتے ہیں۔ فاسفولیڈز پچھنے ترشوں کے یونٹوں کو باہر کر رہے ہیں۔ گھیرول کے تیسرے یونٹ کے ساتھ فاسفیٹ ریڈیکل کو لگاتے ہیں۔ اس یونٹ کے ساتھ فاسفیٹ کے ریڈیکل کو مختلف قسم کا فاسفولیڈز بناتے ہیں۔

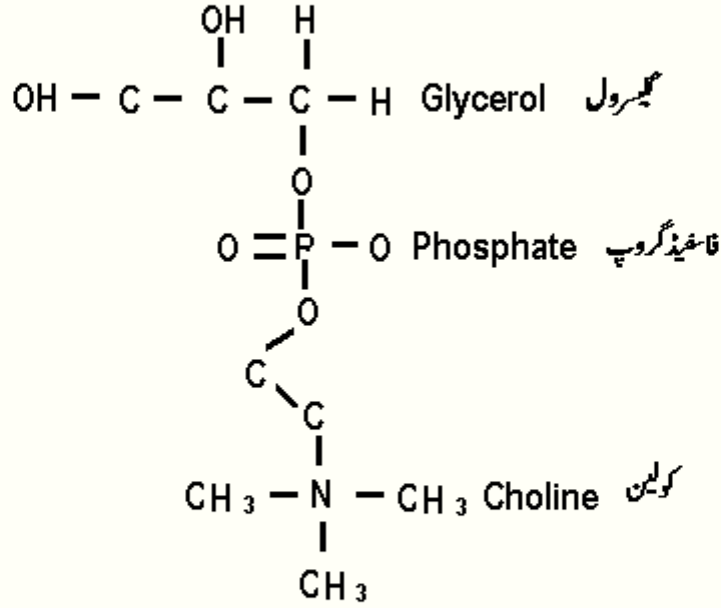


فاسفیٹ ریڈیکل۔ گھیرول کا ڈھانچہ فاسفولیڈز۔ لیسیٹین

فاسفولیڈز کی عام مثالیں۔ لیسیٹین، پیٹیلین اور نیچو مالین ہیں۔ خوراک میں لیسیٹین کی اہمیت بہت زیادہ ہے۔ لیسیٹین آپ پائیک روکاربن کے ساتھ فاسفولیڈز پچھنے ترشوں کا ساہوکارا ایسڈ اور کولین میں تبدیل ہو جاتا ہے۔

لیسین آپ پائیدگی گیسرول + پچنے ترشے + فاسفورک ایسڈ + کولین۔

کولین کوئی بیڈیل فارمولے سے ظاہر کیا جاتا ہے۔



تمام فاسفیڈز آپ پائیدگی کے بعد ایک مائیکول فاسفورک ایسڈ ایک مائیکول گیسرول اور دو مائیکول پچنے ترشے سے بناتے ہیں لیکن چند فاسفیڈز ایک اضافی مائیکول ایسی ایسی کا بھی بناتے ہیں۔ جن میں مائیکروجن موجود ہو۔

لیسین کی اقسام۔۔۔ لیسین جو ایک اہم فاسفیڈ ہے اس کی بہت سی اقسام ہوتی ہیں۔ ان کا انحصار فاسفیٹ کے مختلف اطراف پر ہوتا ہے۔ فاسفیڈز ایک مکمل گیسرول میں موجود کاربن کے پہلے یا دوسرے درجے پر بھی موجود ہو سکتے ہیں۔ ان مختلف درجوں پر موجودگی ہی سے لیسین کی مختلف اقسام کی خصوصیات بھی ایک دوسرے سے مختلف ہو جاتی ہیں۔

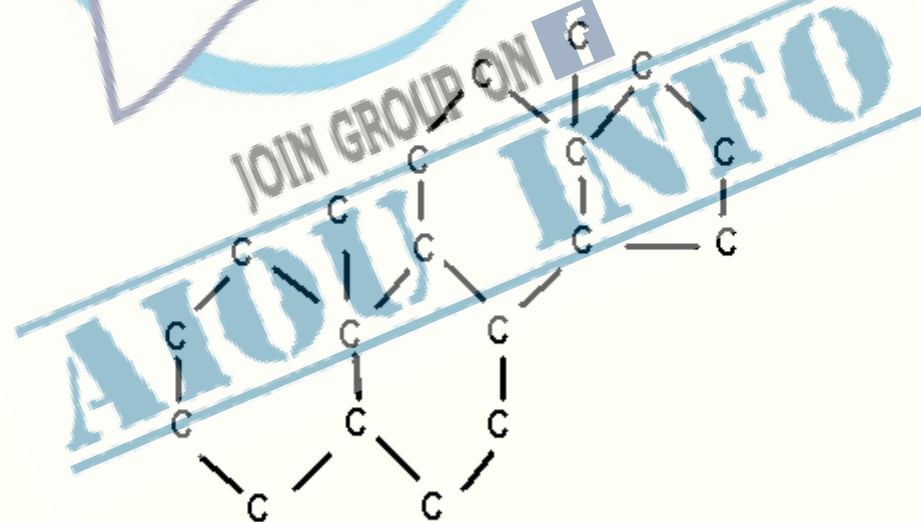
فاسفیڈز کا حصول۔۔۔ یہ اگرچہ کچھ مقدار میں بنانا ترقی یافتہ سے حاصل ہونے والے تیل میں پائے جاتے ہیں۔ لیکن عموماً یہ مرکبات حیوانی ذرائع سے حاصل ہونے والی پختائی میں بھی موجود ہوتے ہیں۔ حیوانی ذرائع میں خاص طور پر جگر و ماخ اور خون میں موجود پختائیوں کا اہم حصہ ہوتے ہیں۔ غذائوں میں پختائیوں میں کافی مقدار میں موجود ہوتے ہیں۔ لیسین فاسفیڈز سویا بین کے تیل اور ماخ کی زردی سے بھی الگ کیا جاتا ہے جن میں یہ دو حصہ کے

قریب موجود ہوتے ہیں۔ اور بہت سی دوسری مصنوعی طریقے سے تیار ہونے والی روغنیات میں استعمال کیا جاتا ہے۔ مثلاً مارچین اور تاپتی گئی وغیرہ۔

فاسفیڈز جسمانی اعمال کی کارکردگی بحال رکھنے میں مدد دیتے ہیں۔ لہذا خوراک کے ذریعے حاصل کرنے کی ضرورت نہیں رہتی۔ لیکن اگر خوراک کے ذریعے اس کی اضافی مقدار حاصل کی جائے تو انسانی صحت پر اس کے برے اثرات رونما نہیں ہوتے۔

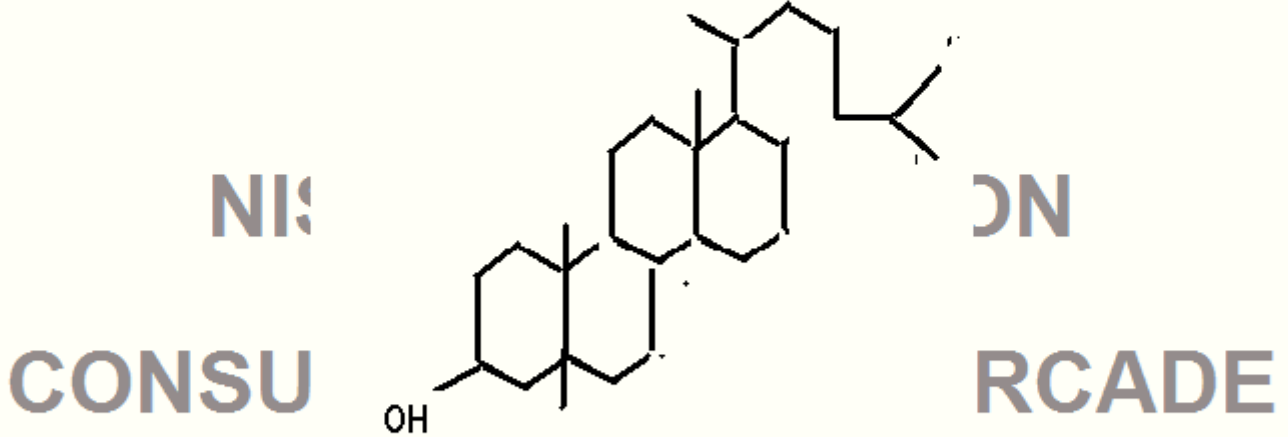
اخذ کردہ روغنیات۔۔۔ روغنیات کی اس قسم میں پچنے ترشے (سٹیروول اور گیسرول) کیریٹینوئیدز وغیرہ شامل ہیں۔

سٹیروئیز۔۔۔ ان مرکبات میں پچنے ترشوں کے ساتھ مل کر عموماً مرکبات بناتے ہیں۔ خصوصیات ہوتی ہیں۔ سٹیروول کی بہت سی اقسام ہیں۔ جو ایک دوسرے سے بہت مختلف ہیں۔ لیکن تمام کی تمام اقسام کی بنیادی کیسادی ساخت چار رنگ کا ڈھانچہ ہوتا ہے۔ جو کاربن کے گٹھوں سے ملکر بنتا ہے۔



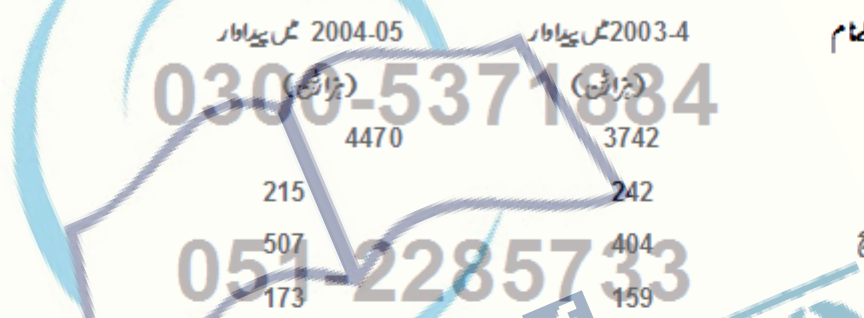
سٹیرولز کا بنیادی ڈھانچہ۔

کولسٹرول۔ کولسٹرول غذائیت کے لحاظ سے بہت اہمیت کے حامل ہیں اور ان میں سے کچھ ہماری غذا کے اہم مرکبات ہوتے ہیں۔ مثلاً وٹامن ڈی ایک سٹیرول ہی سے حاصل ہوتا ہے اسی طرح کولسٹرول بھی ہمارے جسم میں خود بخود تیار ہو جاتا ہے اور بہت سے غذاؤں میں کولسٹرول ہی کی شکل میں موجود ہوتا ہے۔ کولسٹرول اپنی نوعیت کا اکیلے سٹیرول ہے۔ جو پختے ترشوں کی لمبی زنجیروں کے ساتھ ملا ہوتا ہے۔ انسانی جسم میں بھی اس کی بھاری مقدار روغ کی روغیات اور خون میں موجود روغیات میں پایا جاتا ہے۔ جسم میں اس کا بہت زیادہ اضافہ دل کے امراض کا سبب بنتا ہے۔ کولسٹرول کی بھاری مقدار حیوانی ذرائع سے حاصل ہوتی ہے۔ مثلاً انڈوں کی زردی، گائے اور بکری کا مٹھر گروسے، جگر، دل، ویل، پھل، بادام اور دیگر پھلیوں کا گوشت کمسن بچر دودھ وغیرہ شامل ہیں۔



کولسٹرول کا بنیادی ڈھانچہ۔
PLAZA G-9 MARKAZ

7۔ چند اشیا خوردنی کو مد نظر رکھتے ہوئے ان کی پیداوار سے تعلق ضروری معلومات تحریر کریں۔
 جواب۔ تیل، وارج اور دالوں کی پیداوار۔ ہمارے ملک میں تیل وارج کی پیداوار ملکی ضرورت سے کم ہے۔ چنانچہ تقریباً ہزاروں ملین روپے کا زرمبادلہ اس کی درآمد پر خرچ ہوتا ہے جو کہ ملکی معیشت پر بوجھ ہے۔ آبادی میں اضافے کے ساتھ ساتھ تیل وارج کی قلت کی مانگ میں اضافہ ہو رہا ہے۔ ملکی معیشت پر بوجھ کم کرنے کے لئے حکومت اس کی پیداوار پر خصوصی توجہ دے رہی ہے۔ تقریباً ہر سال ان کی پیداوار میں اضافہ ہو رہا ہے۔ تیل کے سچے سونے کی کھپائی کو فروغ دینا اور اس کی درآمد کو کم کرنے کے لئے حکومت اس کی پیداوار میں اضافہ کرنے کے لئے کوشش کر رہی ہے۔



تیل وارج اور دالوں کی پیداوار (ہزار ٹن)۔ اس طرح دالوں میں بھی ملکی پیداوار کم ہے اور تقریباً ہر سال کافی زرمبادلہ دالوں کی درآمد پر خرچ ہو جاتا ہے۔ یہاں ہر قسم کی دال مثلاً چنا، ماش، مونگ، لوبیا، ہسورا اور اہر وغیرہ کی کاشت کی جاتی ہے۔ انسان کی خوراک میں دالوں کو بہت اہمیت ہے۔ دالیں لہجیات حاصل کرنے کا بہترین ذریعہ سمجھی جاتی ہیں۔ لیکن پیداوار میں کمی کے سبب اس کی قیمت بھی لہجیات کے دیگر ذرائع مثلاً گوشت، پھل، دودھ اور اناج وغیرہ سے زیادہ کم نہیں رہتی۔ ہمارے ملک میں ان دالوں میں سے چند اہم دالوں کی پیداوار کچھ اس طرح رہی ہے۔

دالوں کے نام	2003-04 میں پیداوار (ہزار ٹن)	2004-05 میں پیداوار (ہزار ٹن)
سور	31.1	28.0
مونگ	140.8	130.0
ماش	24.6	18.3

ملکی صورت حال۔ ہمارے ملک میں دالوں کی پیداوار میں کمی ہو رہی ہے۔ یہ افسوس ناک بات ہے کہ دالوں کی پیداوار بجائے اس کے کہ بڑھ جائے کم ہو رہی ہے اور ان کی درآمد ہر سال بڑھ

رہی ہے۔ جس پر کثیر زور باطلہ خرچ کرتے ہیں کیونکہ غریب افراد کیلئے وائٹس پروٹون فراہم کرنے کا ذریعہ ہیں۔
پھل اور بیڑیوں کی پیداوار۔ پھلوں اور بیڑیوں کی غذائی اہمیت بہت زیادہ ہے۔ ان سے انسانی صحت کیلئے انتہائی اہم غذائی اجزاء حاصل ہوتے ہیں۔ پاکستان میں پھلوں اور بیڑیوں کی
کاشت کا کام بہت تیزی سے ہو رہا ہے۔ اور حکومت نے اس سلسلے میں کئی اقدامات کئے ہیں۔ پاکستان میں اعلیٰ قسم کے پھلوں میں اس قدر اضافہ کیا جانا محسوس ہے جس کے مطابق اہم نازہ
پھل اور بیڑیاں برآمد کر کے ذریعہ باطلہ کی کثیر مقدار حاصل کر سکتے ہیں۔

☆☆☆☆☆

NISHAT EDUCATION CONSULTANT POSH ARCADE PLAZA G-9 MARKAZ

ISLAMABAD
www.aiouinfo.com

0300-5371884

051-2285733

JOIN GROUP ON 

AIOU INFO