



НАННЫҢ СОЗЫЛМАЛЫ АУРУЫ

ЖОСПАРЫ:

1. Кіріспе
2. Нанның аурулары
3. Нанның картоп ауруы
4. Нанның көгеруі
5. Қорытынды



❖Ғалымдардың зерттеулері бойынша, ең алғашқы нан осыдан 7 мың жыл бұрын көне мысырлықтардың ойлап табуы нәтижесінде дастарқанның басты тағамына айналды. Содан бері қазіргі Египет елінде әр отбасының дастарқанын көз алдыға нансыз елестету мүмкін болмаған. Және оны дайындаудың ерекше әдіс-тәсілі болған. Мысалы, мысырлықтар нанға ашытқы мен қышқыл сүтті қосып илегенде, нан ерекше дәмді болып қана қоймай, томпақ және өзгеше құнарлы болған. Сосын бұл әдіс-тәсілді мысырлықтардан ежелгі гректер үйреніп алып, олардан римдіктерге тараған. Сөйтіп, нан қасиетті ас ретінде әлемге жайылған.

❖Рас, алғашқы ғасырларда нан өте қымбат тағам болыпты. Сондықтан нан тек ауқатты адамдар және билеушілердің дастарқандарында ғана тұрған. Тіпті, бұл ретте ежелгі гректер нанға жеке тағам ретінде қараған және оны жеке ыдысқа салып беретін болған. Ал енді үй иесінің қаншалықты бай екендігі дастарқанға қойылған нанға байланысты байқалған. Әсіресе, ол қонақтарын ақ нанмен қарсы алса, онда бұл оның шексіз билігі мен байлығының белгісі болған екен.



❖ Қазіргі ғалымдардың айтуы бойынша, нанның құрамында «зиянды заттар» өте көп екен. Тіпті, ол қазірге дейін көптеп анықталып жатқан көрінеді. Мысалы, жақында жүргізілген зерттеулер нан өнімдерінің денсаулыққа ешқандай пайда әкелмейтінін, керісінше, көп зиянын тигізетінін анықтаған. Соның бірі, АҚШ-тың жүрек ауруларын зерттеуші ғалымы Уильям Дэвис нанның «ғасыр аурулары» – адамның созылмалы шаршау белгісін тудыратынын анықтаған. Өйткені, оның айтуы бойынша, соңғы кезде американдық клиникаларға келуші науқастар күш-қуатының үнемі төмендеп, ойларын жинақтауға шамалары жетпейтініне шағымданған. Ал осыған байланысты доктор Дэвистің айтуынша, ұн өнімдерін тұрақты пайдалану ақыл-ойдың белсенділігіне нұқсан келтіріп, көп ойлануға кедергі келтіреді екен.

НАННЫҢ АУРУЛАРЫ

Нанның аурулары - нанның көп тараған ауруларына картоп ауруы мен көгеруі жатады. Нанның ауруы пісірілген соң 12-36 сағаттан кейін біліне бастайды. Оның үш кезеңі бар: наның жұмсақ қабатының ортасында қоңыр дақ пайда болады, түсі өзгере бастайды және үгітіледі; қоңыр дақ пен үгітілу нанның бүкіл жұмсақ қабатына жайылады, иленісіп, ұстағанда қолға жабысады және жемістің иісіне ұқсаған болмапшы иіс білінеді; нанның бүкіл жұмсағы қарайып, жабысқақ затқа айналады да, шірігін картоп сияқты иіс шығады, жұмсақ қабаттың түсі қызғылттанып, сарғыш - қоңыр тартады; нанды сындырған кезде арасы былжырап, қайыспша созылып, жабысып тұрады.

НАННЫҢ КАРТОП АУРУУЫ

Картоп ауруына амилаза және протеаза деген ферменттер әсер етеді. Картоп ауруына ұшыраған ұннан қышқылдылығы 60 асатын нан пісіру керек. Мұндай қышқылдылықты ұнның массасына шаққанда 0,3% сүт қышқылын, 0,1% сірке қышқылын, 0,002% калий броматы мен 0,1% сүт қышқылын қосу арқылы арттыруға болады. Сонымен бірге нанды жақсылап пісіру қажет. Нандағы картоп ауруын байқаған бойда оны турап кептіру қажет. Картоп аурумен зақымданған нанда піскен соң 1 тәуліктен кейін піріген жемістер иісі пайда болады, қараяды және ұстағанда жабысқақ болады, ал бөлгенде жіпше сияқты созылады. Нанды жеуге болмайды. Егер нан әлсіз зақымданса, малға жем ретінде береді, ал қатты зақымданса, оны жағып жібереді. Картоп ауруын тудырмау үшін нан өндірісінде санитарлық гигиеналық жағдайды қадағалайды, кейде нан қышқылдылығын жоғарылатады (0.2% сүт қышқылын нормасы 0,4% кальций сірке қышқылын қосады.)



НАННЫҢ КӨГЕРУІ

❖ Нанның көгеруі микроорганизмдердің - зең саңырауқұлақтарының әсерінен пайда болады. Олар нанға аудан түседі. Көгеріп кеткен нан тамаққа жарамайды, өйткені зең саңырауқұлағы адамның асқазанын бұзатын, тырыстырып тастайтын басқа ауруларға душар ететін адам ағзасына зиянды заттар шығарады. Нан көгеріп кетпеу үшін оның температурасын 150С ~тан асырмау қажет, сақтайтын жерді құрғақ және жақсы желдетіп отырған дұрыс, нанның қыртысын кедір-бұдырсыз, жарқыншақсыз етіп пісіру және пісірген бойда суыту керек.

КОРЫТЫНДЫ

❖Бұлардан басқа нан ауруларына бор ауруы мен қызыл нан ауруы жатады. Бор ауруы айрықша ашытқы саңырауқұлағынан пайда болады, белгісі - пісірілген соң бірнеше күннен соң нанды кескенде арасынан ақ түсті дақ немесе ұн сияқты ұлпа көрінеді. Мұндай нанның адам ағзасына зияны жоқ. Қызыл нан ауруы да сирек кездеседі, белгісі - нанды кескен кезде оның жұмсағында қып-қызыл дақ көрінеді. Ауруды ерекше пигмент (продигизон) шығаратын бактерия қоздырады. Мұндай нанның адамға зияны жоқ.



НАЗАРЛАРЫҢЫЗГА РАХМЕТ!