

## ALIMENTAR KASALLIKLAR

**Xalilova Navruzabonu Botir qizi**

Mahmudova Sevara Abduqahhor qizi

*Denov tadbirkorlik va pedagogika instituti Aniq va tabiiy fanlar fakulteti Biologiya  
yo'nalishi 3-bosqich talabalari*

**Anotatsiya:** Uzoq muddat mobaynida ovqatlanish qoidalarining buzilishi organizmda turli o'zgarishlarni keltirib chiqaradi. To'qimalar metabolizmning buzilishi asosida genetik apparatning o'zgarishida, ortiqcha yoki kam ovqatlanish sabablari yotadi. Bundan tashqari ovqat mahsulotlarining zaharli moddalar (pestitsidlar, bakteriya zaharli, mikrotoksinlar va boshqalar) bilan ifloslanishi ham organizmda jiddiy o'zgarishlarni keltirib chiqaradi.

### KIRISH

Alimentar yoki ovqat bilan bog'liq bo'lgan kasalliklar kelib chiqishiga qarab 2 xil guruhga bo'linadi: birlamchi va ikkilamchi. Birlamchi alimentar kasalliklar quyidagi omillar natijasida kelib chiqishi mumkin:

1. Ovqat mahsulotlarining turlari noto'g'ri taqsimlanganda
2. Ovqat ratsionida ovqatlik moddalar muvozanati buzilganda
3. Ovqat mahsulotlariga noto'g'ri ishlov berilganda yoki noto'g'ri saqlanganda
4. Ovqat mahsulotlarida faslga oid vitaminlarning siljishi natijasida
5. Mehnat, yashash va iqlim sharoiti bilan bog'liq bo'lgandagi yoki homila davrida ovqatga talabning oshib ketishi natijasida
6. Ovqatli moddalar faoliyatining buzilishi natijasida (qishloq xo'jaligida pestitsidlardan, mineral o'g'itlardan ko'p miqdorda foydalanish)

### ASOSIY QISM

Birlamchi alimentar kasalliklarning kelib chiqishida xavfli (risk) omillarining uzoq vaqt ta'sir etishi ahamiyatga egadir. Ikkilamchi alimentar kasalliklar organizmadagi har xil vazifalarning buzilishi natijasidir:

1. Ovqat xazm qilishning buzilishi.
2. Ovqat singdirishning buzilishi.
3. So'rilishining buzilishi.
4. Ovqat moddalarining xazm qilinishi.

Yuqorida aytib o'tilgan jarayonlarning buzilishi quyidagilar natijasida bo'lishi mumkin:

1. Ovqat xazm qilish sistemasi kasalliklarida (oshqozon, ichak, o't chiqarish yo'llari).
2. Surunkali yuqumli kasalliklarda, moddalarning kuchli parchalanish kuyish va teriotoksikoz kasalliklarida.
3. Kasb kasalliklari natijasida, moddalar almashinuvining buzilishi.

#### 4. Enzimopatiyalar.

Ovqat xazm qilish sistemasi kasalliklari, ovqatni xazm qilish, singdirish, soʻrilish va barcha ovqatli moddalarni toʻliq oʻzlashtirishga taʼsir qiladi. Masalan: karbonsuvlarni toʻliq oʻzlashtirish uchun ular avvalo ichaklarda monosaharidlargacha parchalanadi. Oshqozon osti bezining ishlab chiqaradigan diastaza fermentining hosil boʻlishi va chiqarilishining buzilishida va polisaharidlarni monosaxaridlargacha parchalay olmaydi natijada karbonsuvlarning soʻrilishi sodir boʻlmaydi. Bu ham oshqozon osti bezining atsinoz toʻqimalarining jarohatlanishi (pankreatit) va uning shirasini chiqaruvchi kanalning jarohatlanishidan tosh oʻsma yuzaga keladi. Ingichka ichak epiteli qavatining jarohatlanishi yuqumli va zaharli agentlar va vitamin «A» tanqisligi natijasida vujudga keladi, natijada oqsil va yogʻlarning soʻrilishini sekinlashtiradi. Oshqozon va ichakning sekret va motor vazifasini buzilishi oqsillarning aminokislotalargacha parchalanishining, oqsillarni gidrolizlanish tezligini va ovqat massalarini ichakdagi harakatini izdan chiqaradi. Kasbga oid kasalliklarda zaharli moddalar taʼsirida ayrim fermentlarning jadalligi sekinlashadi. Ikkilamchi alimantar kasalliklarning oldini olishda, organizmning fermentiv statusini qolibga soluvchi enzimlarga eʼtibor berish zarur.

Enzimlar-organizmda biologik katalizator vazifasini oʻtaydigan spetsifik oqsillar (turli kimyoviy reaksiyalarni tezlashtiruvchi moddalar).

Enzimopatiyalar yoki fermentopatiya boʻlishi mumkin:

1. Irsiyatga oid: a) maʼlum bir ferment sintezining ishdan chiqishi; b) ferment ishlab chiqarish jarayonining ayrim boʻlimlarida tuzilishi boʻyicha kamchilik boʻlganda.

2. Zaharlanishga oid fermentlar sinteziga spetsifik taʼsir birikmalarining xolinesteraza fermentining jilovlanishi;

3 Alimantar: a) vitaminlar tanqisligidan; b) mikroelementlar tanqisligidan; v) ovqatli moddalar balansi buzilishidan.

Ovqatdan zaharlanish va uning profilaktikasi

Ovqatdan zaharlanish turlari: mikrobl (toksikoinfeksiyalar, toksikozlar), mikroba aloqador boʻlmagan (zaharli mahsulotlardan zaharlanish, vaqtincha zaharli boʻlgan mahsulotlardan zaharlanish), sababi aniqlanmagan zaharlanish (alimantar mioglobinuriya).

Toksiinfeksiyalar - deb, tirik mikroblar koʻp miqdorda tushgan ovqatni isteʼmol qilish natijasida toʻsatdan paydo boʻlib oʻtkir yoki oʻrtacha kechadigan kasalliklarga aytiladi.

Zaharlanish sabablari: shartli patogen ichak tayoqchasi va protey bakteriyasi, enterokokklar, sporal anaeroblar va boshqalar. Klinikasi. Enteropatogen ichak tayoqchalari va protey qoʻzgʻatadigan kasalliklarning yashirin davri odatda 4-24 soat davom etadi va organizmga tushgan ichak tayoqchalari va proteyning miqdoriga bogʻliq (1 gr mahsulotda 100 milliardgacha koʻpayishi mumkin). Bunda yashirin davr 2-4 soatgacha qisqaradi. Kasallik birdan boshlanadi: koʻngil ayniydi, bosh aylanadi, xarorat 37-39°C gacha koʻtariladi, qorin tutib-tutib gʻijimlab ogʻriydi, kuchli ich ketadi, baʼzan teriga nim pushtirang toshmalar toshadi. Koʻpincha oyoq mushaklari tortishib ogʻriydi. Sogʻayish

davri 2-4 kun davom etadi. Mikrobning bu turi ko'proq go'shtli, qiymali taomlarga: kotletlar, go'shtli blinchiklar, flotchamakaronlar xamda salartlarga ko'p miqdorda tushadi.

### **PROFILAKTIKASI**

1. Oziq-ovqat mahsulotlarini olib keladigan xodimlar shahsiy gigiyena qoidalariga amal qilishi kerak.

2. Oziq- ovqat mahsulotlari tayyorlanadigan uskunalar va anjomlarni yuvish va tozalash lozim

3. Umumiy ovqatlanish va oziq-ovqat mahsulotlarining yig'ilib qolishiga yo'l qo'ymaslik kerak.

4. Toksiinfeksiyaning oldini olish uchun hayvonlarni so'yishda va fermalarda sanitariya-veterinariya nazorati o'rnatiladi.

5. Oziq-ovqat ob'yektlarining xizmatchilarini tibbiy tekshiruvdan o'tkazish va ular batsilla emasligini tekshirib ko'rish shart.

Toksikozlarga botulizm hamda stafilokokli toksikozlar kiradi.

Sporali anaeroblar – *Klostridium perfringens* qo'zg'atgan ovqat toksikoinfeksiyalari.

Hozirgi kunda 12 turda toksin moddalar alfa, betta, gamma va boshqalarni ajratadigan A, V, S, E, G, D, *Kl.perfringens* turli ovqat toksikoinfeksiyalarining qo'zg'atuvchilari hisoblanadi.

Go'sht, kolbasa, sut mahsulotlari *Kl.perfringens* bilan zararlanishi mumkin.

Klinikasi. Kasallik ikki ko'rinishda namoyon bo'ladi: a) yashirin davr 6-22 soat davom etadi. Kasallik to'satdan boshlanadi: bemorning ko'ngli ayniydi, qusadi, ichaklari spazmga uchraydi, ko'p marta (kuniga 20 martagacha) ichi ketadi, axlatidan badbo'y hid keladi, ko'p el ajraladi. Og'ir hollarda qo'l-oyoq mushaklari tortishadi, ba'zan arterial bosim tushib ketadi; b) kasallik nekrotik enterit ko'rinishida xam kechib ichaklarning bir qismi yiringlay boshlaydi, natijada bemor jarrohlik bo'limiga tushib qoladi.

Profilaktikasi. *Kl.perfringens* qo'zg'atgan toksikoinfeksiyalarining oldini olish quyidagilardan

iborat:

1. Go'shtni qayta ishlaydigan korxonalarda sanitariya qoidalariga rioya qilishi ustidan nazorat o'rnatish

2. Go'sht va boshqa mahsulotlarni past haroratda saqlash.

3. Yaxshilab pishirish, ya'ni kolbasa va boshqa go'sht mahsulotlarini tayyorlash uchun ajratilgan mahsulot va ziravorlarni sterillash.

Stafilokokk intoksikatsiyalari.

Stafilokokk toksinidan zaharlanish ko'pgina sut mahsulotlaridan: tvorog, smetana, krem konditer mahsulotlari iste'mol qilish natijasida ro'y beradi. Biroq go'sht va sabzavotli har xil taomlar ham stafilokokklarning rivojlanishi uchun qulay muhit ekanligi hozir aniqlangan. Qoramol bilan odam ham stafilokokklar manbai hisoblanadi. Agar oziq-ovqat mahsulotlari stafilokokklar keltirib chiqaradigan ovqatdan zaharlanishlar mastit bilan

og'rigan sigirlar sutini iste'mol qilganda yuzaga keladi, chunki sut mahsuloti kasal tarqatuvchi manba hisoblanadi.

Klinikasi. Kasallanish alomatlari 2-4 soat o'tgandan so'ng paydo bo'ladi. Stafilokokk intoksatsiyasining etakchi belgilari gastroenterit hisoblanadi. To'satdan bemor tez-tez qusadigan bo'lib qoladi, qorinda qattiq achishtiradigan og'riq (to'sh sohasi ostida) paydo bo'ladi, tez orada ich ketishi kuzatiladi, ayrim hollarda ich ketmasligi xam mumkin. Bemor darmonsizlanadi, ularning boshi og'riydi va aylanadi, puls tezlashadi. Tana harorati odatda normal, sovuq ter chiqadi. Talvasa tutadi. Kasallik qisqa vaqt kechadi. Odatda 1-2 kundan keyin bemor sog'ayib ketadi. O'lim bilan tugagan hollar qayd qilinmagan.

#### **FOYDALANILGAN ADABIYOTLAR:**

1. Mavlyanov I.R., Kats P.S., Maxkamova R.K. Klinik farmakologiya. Toshkent. 2012
2. Mamatov YU. Klinik farmakologiya, Toshkent, 2010.
3. Kats P.S., Mavlyanov I.R., Maxkamova R.K., Daminova L.T. Klinik farmakologiya. (ratsional farmakoterapiya masalalari) T., 2004.