



PERIYAR ARTS COLLEGE, CUDDALORE -1
PG & RESEARCH DEPARTMENT OF ZOOLOGY
(AFFILIATED TO THIRUVALLUVAR UNIVERSITY)

STUDY MATERIAL

COURSE:	II B.Sc ZOOLOGY	YEAR:2020-2021	SEMESTER-III
SUBJECT PAPER	பொது சுகாதாரம் மற்றும் ஆரோக்கியம் (திறனறிவு பாடம்-1)		PAPER CODE BSZO32A
PREPARED BY NAME	மா.ஞானம்பிகை		
DESIGNATION	Assistant Professor		

UNIT- I	Nutrition and health – classification of foods –Balanced Diet – malnutrition - Nutritional deficiencies – Vitamin deficiencies. Nutritional Requirements of special groups.
----------------	--

UNIT-I

உணவுச்சத்து, ஆரோக்கியமும் (Nutrition & Health)

சத்துணவியல் என்பது உணவுச்சத்தின் ஆரோக்கிய சத்துகளும் உள்ள தொட்பிணை முற்றி முடிக்கும் அறிவியல் பிரிவாகும். உணவுச்சத்து உடல் உளர்ச்சிக்கும், உளர்ச்சி நிலைகளுக்கும் மற்றும் பராமாந்தவாக்கும் சூதலிடம் உகிக்கிறது. உணவுச்சத்தின் இயிப்பிட உகையான உணவுப் பிாடுகளான புரதம், வைட்டமின் மற்றும் தாதுக்கள் உள்ளன. உணவுக் கட்டுப்பாடு என்பது நடைமுறையில் உள்ள சுகாட்பாலாகும். கிதல் நலமாகவும் சோயில்லாமலும் கிடுப்பதற்குரிய சூட்டமாகும். நல்ல உணவுச்சத்து என்பதன் பிாடுகள் நிலையான உணவுச்சத்தினை பராமரிப்பதனால் நல்ல உளர்ச்சியுடனும் ஆரோக்கியத்துடனும் கிடுக்கலாம்.

உணவுச்சத்தின் ஆரோக்கியத்தின் உள்ள தொட்பு:-

ஆரோக்கியத்திற்கு உணவுச்சத்து ஒரு அடிப்படை யான அம்சமாகும். அவை பின்வருமாறு

1. உளர்ச்சி மற்றும் உளர்ச்சி நிலைகள் (Growth and Development)

நல்ல உணவுகூட்டம் சாதாரணமாக உளர்ச்சிக்க அத்தியாவசியமானதாகும். உடல் உளர்ச்சிக்க மட்டுமல்லாமல் அறிவு சம்பந்தமான உளர்ச்சிக்கும் முக்கிய பங்கு உகிக்கிறது. உணவுகூட்டம் உயதாகும் காலத்தில் அகூலமான ஆரோக்கியத்திற்கு அத்தியாவசியமானதாகும். சடுக்கமாக மனதான ஆரோக்கியத்தை பறந்தகிலுந் கிடுக்கும் வரை பாதிக்கிறது.

2. இயிப்பிட பற்றாக்குறை (Specific deficiency)

இயிப்பிட உணவுச்சத்து குறைந்த உணவு சில சோய்களுக்கே காரணமாகிறது. கிடுச்சுப்

மற்றும் இறைவினால் கண் (A), அரத்த ஊதகை (B₁₂),
 யோயா (B₆), கமர்து தடிவை (Iodine) ஶாகீற ஶநாயீகன்
 யாதவாத ஶநீயநறகு. மலீல ஶடீடீசீசு, திநீயீடீடீ
 ஶடீடீசீசு இறைவினால் ஶநீயம ஶநாயீகணா தடை
 ஶயீகறகு.

3. தநாதீறு தநீரீயீறு (Infection to Resistance)
 திநீயீடீடீ ஶடீடீசீசு இறைவினால் காஶதநாயீ
 ஶானீறு தநாதீறு மரதுகிறகு.

4. திறயீறு மறீறும ஶநாயீ (Mortality and Disease)
 ஶடீடீசீசு திறறுய மலறகுமடாக ஶரு இறதீகை
 மாதீகீகறகு. ஶவை ஶதீகமான திறயீறு ஶகதம, ஶதீகமான
 திறயீறு ஶகதம. ஶதீகமான ஶநாயீகன் ஶகதம
 ஶடீடீசீசுதீனால ஶதீகமான ஶடீடீசீசு காணமீடுதல்,
 தீயநாயீ, ஶயா அரத்த ஶகதம, ததய ஶநாயீ மறீறும
 திறயீறு ஶநாயீ, கலீலீரல் மறீறும மதீதீயை ஶகதமீகீனீமை
 ஶானீறு ஶநாயீகன் ஶதீகதீக காரணமாதிறகு.

ஶனாதீனீ ததயலீயாதகன் :- (Functions of Food)

1. சகீதீயக தகாதகீகிறகு.
 2. ஶலீ கடீடீமைமீடுகனீயம சீரமைமீடுகனீயம ததயீகறகு.
 3. திசகீகணா ஶகதமீடுதீகறகு.
- ஶலீ திநீயீடீடீனீள ததயலீகணா ததயீயடீயாகக
 தகானீத ஶனாதீனா 3 ஶதயாக மாகீகமீடுதீகறகு.

1. சக்தியைக் தொடுக்கக்கூடிய உணவுகள் (Energy yielding Foods)

கார்போஹைட்ரேட் மற்றும் தகாய்ப்பில் கிடைக்கக்கூடிய உணவுகள் அதிகமாக உள்ளன. (உ.ம்) சிவரி, கோதுமை, உருளைக்கிழங்கு, சர்க்கரை, தகாய்ப்பு, எண்ணெய்.

2. உடலைக் கட்டமைக்கக்கூடிய உணவுகள்

(Body building Foods)

புரதத்தில் அதிகமாக உள்ளன. (உ.ம்) பால், கிழங்கு, கீழ்க்கண்டவை, மீன், பருப்பு, எண்ணெய் வித்துக்கள்.

3. பாதுகாக்கக்கூடிய உணவுகள் (Protective Foods)

கிழங்கு, வைட்டமின், தாதுக்கள் மற்றும் புரதத்தில் உள்ளன. (உ.ம்) பால், பச்சை கிழங்கு, காய்கறிகள், கிழங்கு, தாதுக்கள் மற்றும் உடல் நலமனைமையை அதிகரிக்க உதவுகிறது.

மேலே குறிப்பிட்ட 3 உணவுகளை உணவுகள் சமனாக உணவில் சேர்த்துள்ளன. புரதங்கள், தகாய்ப்புகள் மற்றும் கார்போஹைட்ரேட்டுகள் சக்தியைக் தொடுக்கக்கூடிய உணவுகள் எனவே அடைக்கப்படுகின்றன. கிழங்கு மற்றும் சர்க்கரை உணவுகளை சிமைக்கிறது.

மனித உடலில் நீர் - 63% , புரதம் - 17% , தகாய்ப்பு - 12% , தாதுக்கள் - 7% மற்றும் கார்போஹைட்ரேட் 1% உள்ளன.

உணவுகளின் வகைகள் (Types of Food)

உணவுகள் பல வகிகளால் பிரிக்கப்பட்டுள்ளன. அவற்றுள்
முக்கியமானவை தாவர உணவுகள் & விலங்கு உணவுகள்.

- a) விலங்கினங்களின் உணவு (Animal Food)
- b) தாவரங்களின் உணவு (Vegetable Food)

உயிர்வாழ்வுக்கு உதவுகின்ற உணவுகளை வகைப்படுத்தினால்

- a) பருகி உணவுகள்
- b) உண்ணாமல் உணவுகள்
- c) காப்பாற்றப்பட்ட உணவுகள்
- d) உண்ணக்கூடிய உணவுகள்
- e) உண்ணக்கூடிய உணவுகள்

முக்கியமான வகைப்பாடுகளை வகைப்படுத்தினால்

a) உணவு கூட்டுகூடு கூடிய உணவுகள்
(உ.ம.) பால், கிணர்ச்சி, கோடிக்கறி, மீன், குட்டைகள்,
நிலக்கடலைகள் போன்றவை.

b) சக்தியைக் கூட்டுகூடு கூடிய உணவுகள்
(உ.ம.) பருப்பு, தானியங்கள், சர்க்கரை,
கிணர்ச்சி, கோதுமை, உண்ணெய், எண்ணெய்

c) பாதுகாக்கக் கூடிய உணவுகள்
(உ.ம.) காய்கறிகள், பழங்கள், மந்திரம் பால்
உண்ணக்கூடிய உணவுகளை வகைப்படுத்தப்பட்டுள்ளன.
பருப்பு உணவுகள், தானியங்கள் மந்திரம் திணைகள், காய்கறிகள்
உணவுகள், உண்ணெய் உணவுகள், பழங்கள், விலங்கு
மந்திரம் பருப்பு சர்க்கரை, உப்பு, மிளகு மந்திரம் நறுமணம்
உணவுகள் மந்திரம் பல குட்டை உணவுகள்

உடல் சத்து (அ) உயிர் சத்து (Nutrients)

உடல் சத்து என்பது நாம் மறும் கனிம கூட்டுப் பொருட்கள் கலந்த உணவாகும். 50 உதையான உடல் சத்துகள் நாம் உணவும் உணவின் மேல் சிதைக்கிறது. உலகில் கவினாரு உடல் சத்துமும் சிதிரிவட சயவை சய்கிறது. சுகிதமாக சிதிர்த்த உணவுகள் சுகிதமாக சுகிதமாக உடல் சத்துகளை உபயோகிக்கும். சிதைவு கிடுகணிட வானு சுகிதமாகிடுகிறது.

1. பரிபு அளவிலான உடல் சத்து (Macro nutrients)

புரதங்கள், தகாபிபுகள் மறும் கார்புதானை - சூரகுகள் சுகிதமாகும். உணவின் உதும்புகிடுகிறது சுகிதமாகும். சுகிதமாக உணவுக் கூட்டுப்பாட்டில் கிடுகணிட சுகிதமாகிடுகிறது. உதும்புகிடுகிறது சுகிதமாகும்.

- புரதங்கள் 7-15%
- தகாபிபுகள் 10-30%
- கார்புதானை - சூரகுகள் 65-80%

2. சுகித அளவிலான உடல் சத்து (Micro nutrients)

வைட்டமின்கள் மறும் தாகுகுகள் சுகிதமாகும். சுகிதமாக சுகிதமாகிடுகிறது. சுகிதமாக சுகிதமாகிடுகிறது. சுகிதமாக சுகிதமாகிடுகிறது. சுகிதமாக சுகிதமாகிடுகிறது.

புரதங்கள் (Proteins)

புகிடுகணிட உடல் சத்துக் கூட்டுப்பாட்டில், சுகிதமாக சுகிதமாகிடுகிறது. சுகிதமாக சுகிதமாகிடுகிறது. சுகிதமாக சுகிதமாகிடுகிறது. சுகிதமாக சுகிதமாகிடுகிறது.

நார்ப்பொண்ணு உண்டு மற்றும் தொம்பிடுவாடுக்கு ஹதம்
செய்யும் தைரோகணம் வழிமுள்ளது. ஹதம் எனிய
பொருட்களால் அணதால் "அமினோ அமிலங்கள்" எனும்
அணதம் படுகிறது. உலி கட்டமைப்பிற்கு கிணவு பயன்படுகிறது.

மனித உலலில் 22 வகையான அமினோ
அமிலங்கள் உள்ளன. கிவற்றில் "8 அமினோ அமிலங்கள்
அத்தியாவசியமானவையாக உள்ளன" என்று 1. ஐசோலியூசின்
2. லியூசின் 3. வைசின் 4. மெத்தியோனின் 5. டிரைவால் சிலைன்
6. சிளியோனின் 7. டிராப்டோபின் 8. வாலின்

கிணவு அத்தியாவசிய அமினோ அமிலங்கள்
என்று அணதம் படுகிறது. ஏனெனில் கிணவு அமினோ
அமிலங்கள் உலலில் வாகுமான அளவு உற்பத்தி செய்யவில்லை
எனவே கிணவு நாம் உண்ணும் உணவிலிருந்து வழிப்படுகிறது.

செயல்கள் (Functions)

ஹதம் உலலுக்கு மிகவும் தேவைப்படுகிறது.

1. வளர்ச்சியும் வளர்ச்சி நிலைகளும்
உலி கட்டமைப்பிற்கு மிகவும் அவசியமாகிறது.

(உ.ம்) ஹதத்திலிருந்து அமினோ அமிலங்கள் உருவாகின்றது.

2. உலி சிசுக்கள் சீரமைப்பிற்கும், பராமரிப்பிற்கும் உதவுகிறது.

நம் உலலில் எப்போதும் "ஹதங்கள் உடைக்கப்பட்டு"
தொண்டிடுகின்றது. அதனால் ஹதம் ஹதம் உலலுக்கு
தேவைப்படும் தொண்டிடுகின்றது.

மேலும் நாடுகளில் உள்ளவர்களுக்கும் அந்நிய
 மக்களுக்கும் அதிகமாக விவங்கு தொழிலாளர் உட்கொண்டால்
 அபிவிருத்தி "அதிகப்படியும்" உண்டானது என்று
 சட்டப்பகுதிக்குள்ளே உள்ளார்.

தொழில்கள் (Functions)

தொழிலில் அதிகமான சக்தி உள்ளது. இரண்டு
 தொழிலில் 9 கலவாரங்கள் சக்தி கடைக்கிறது. அதிக
 அளவு காண்பாட்டில் (அ) பரந்தால் 4.5 கிலோ
 கலவாரங்கள் சக்தி கடைக்கிறது.

தொழிலில் காரணக் காரணியை வைத்துள்ளார்கள்
 நடத்தினால் தொழில்கள் உள்ளன. (உ.ம்) தொழில்கள்
 A, D, E and K

தொழில்கள் அந்நியாவசிய தொழிலு அமலாக்கண
 சோலில் காலம் "லிபரலிசம் அமலம்" என்று கூறும். அது
 அந்நிய அந்நியாவசிய தொழிலு அமலாக்கண
 சோலின் பராமரிப்பும் சேவைப்படுத்துகிறது.

தொழில்கள் அபிவிருத்தி உள்ள தொழிலு அமலம் உடல்
 பராமரிப்பும் சேவைப்படுத்துகிறது.

கிதயம், சிந்தனை, கிடல் வானம் பல உடல்
 உழப்புகளை தொழிலு சகாரமாக உள்ளது.
 தொழிலு கலந்த உண்மை சிவையாக உள்ளது.

உற்பத்தி (Sources)

அந்நியமாக இரு உழிகளால் உற்பத்திக்கிறது.

1. உலர்ந்த கொழுப்பு (Animal Fat)

(உ.ம) நெய், வெண்ணெய், கறைச்சி, கொழுப்பு, பீன் எண்ணெய் இதனையன அதிகம் சேறிவடைந்த கொழுப்பு அமலம்.

2. காவுர கொழுப்பு (Vegetable Fat)

வெயிலெறு உதையான காவுர எண்ணெய்களான நிலக்கடலை எண்ணெய், எள், கடுக, பருத்தி விதை மற்றும் சேவ்வாய் எண்ணெய் இதனையன அதிகம் சேறிவடையாத கொழுப்பு அமலமாகும்.

உணல்பதி (Vanaspathi)

செவ்வாய் எண்ணெய் சேய்யப்பல காவுர எண்ணெய்களான காவுர நெய் தயாரிக்க பருகிறது. உணல்பதி (அ) காவுர நெய் தயாரிக்க பருகிறது. உணல்பதி கலந்து மாற்றியமைக்கப்பட்டுள்ளது. கந்திபாது சில எண்ணெய்களான சோயா பீன்ஸ், காய காந்தி, பருத்தி விதை மற்றும் மாற்ற எண்ணெய்கள் கிதில் கலந்துள்ளன. செவ்வாய் எண்ணெய் சேய்யப்பல திரவ எண்ணெய், தண்ணீர் கொழுப்பாக மாற்றப்பட்டுள்ளது. சேறிவடையாத கொழுப்பு அமலங்கள் சேறிவடைந்த கொழுப்பு அமலங்களாக செவ்வாய் எண்ணெய் சேய்யப்பலகிறது. கண்ணெய்க்கு மலப்பலக்கைய மற்றும் மலப்பலாத கொழுப்புகள்

வெண்ணெய், நெய் மற்றும் காவுர எண்ணெய்கள் மலப்பலக்கைய கொழுப்புகள் அகும், குணன்வ கிணை எளிதில் நிர்ணயிக்க கியும். தண்ணீர் மால், சூட்டைகள், கறைச்சி மற்றும் கொட்டைகளால் உள்ள கொழுப்பை நிர்ணயிக்க சிடியாததால் கிணை கண்ணெய்க்கு மலப்பலாத கொழுப்பு சேற்றகைப்படுகிறது.

சராசரியாக உணவில் 17.14 கிராம் கண்ணாக்கி
"மலிப்பலக்கைய காகுயிம்" 15.16 கிராம் "மலிப்பலக
காகுயிம்" உள்ளன, சற்று சான்று சட்டிக் கால்கொடுக்கு.

சாத்திகரிக்கப்பட்ட எண்ணெய்கள் (Refined oils)

கச்சா எண்ணெய்களால் உள்ள காகுயி
நீக்கப்படுகிறது. அமிலங்கள் மற்றும் சூர்மாத்ரங்கள்
மூலக்கூறு நீக்கப்படுகிறது. எண்ணெயில் உள்ள
செறிவுடையதாக காகுயி அமிலம் சாத்திகரியத்தில் சாத்த
மாற்றும் ஏற்படாது. எண்ணெயில் உள்ள தரத்தையும்
சுவையையும் அதிகப்படுத்துகிறது. சாத்திகரிக்கப்பட்ட
எண்ணெய் சுவையுயர்ந்து.

காகுயிம் நோயும் (Fats & Diseases)

1. எடை அதிகமாகல் (அ) குண்டாகல் (Obesity)

அதிகம் காகுயிள்ள உணவு மூலக
ஆரோக்கியத்திற்கு அச்சுறுத்தலாகும். காகுயி உள்ளவர்களில்
அபூஜயால் கிசக்களால் 30%. உணர் அதிகமாகிறது.

2. தோல் நோய்கள் (Skin diseases)

உணவில் அதிகியாவசிய காகுயி அமிலங்கள்
பற்றாக இறைமணால் தோல் உலர்ந்தும் சாரலாராய்ப்பாகவும்
கிடுக்கிறது. கித்தனால் கைகளிலும் மண் மடுதியவும்
விமயி ஏற்படுகிறது. சா. பனவர் (அ) எண் மிதைகளில்
அதிகமாக அதிகியாவசிய காகுயி அமிலங்கள் உள்ளது.
கித்தல் வைப்பான் B கூட்டுப் மூலகளை
உட்கொள்வதால் கித்த நோயை சார்ந்துகொள்க.

3. கரோனா கிதய நோய் (coronary Heart Disease)
 அதிகம் ஏதிரிடைந்த கொடியை எடுத்துக் கொள்ளுதல் ஏற்படுகிறது.

4. மற்றும் நோய் (Cancer)
 அதிகம் கொடுப்பின உணவினை உட்கொள்ளுதல் சூடல் மற்றும் மாப்பக மற்றும் நோயும் ஏற்படுகிறது, எனவே சம்பந்தம் கண்டறியப் பட்டுள்ளது.

5. அதீதியாவசிய அமிலம் அமிலங்கள் அமிலங்கள் பற்றாக கிடைக்காமல் கொடுக்க ஏற்படுகிறது.

கொழுப்பு தேவைகள் (Requirements of Fats)

உலக சாதார நிறுவனக் கிடைக்க மாநீகரையின்படி 20-30% மாதிரி உணவு சக்தியும் கொழுப்பில் உள்ளதால் கரோனா கிதய நோயின் கட்டுப்படுத்தலாம் எனவே கூறுகிறது. அதீதிய மதித்துவ ஆராய்ச்சிக் கடிதம் 1989-ம் ஆண்டு மாநீகரையின்படி குண்டம் கொழுப்பின் சூடம் மாதிரி சக்தியில் 20% கிடைக்க எடுத்து கொள்ளலாம் எனக் கூறுகிறது.

கார்போஹைட்ரேட்டுகள் (Carbohydrates)

கார்போஹைட்ரேட்டுகள் உபயோகம் கருத்துக் தேவையான சக்தியை சிம்கும் இக்கய உபயோகம் கிடுக்கிறது. | காரம் கார்போஹைட்ரேட் 4 கலோரிகள் சக்தியை கொண்டுள்ளது. கொழுப்பின் கிடுக்கினை உட்கொள்ளும் அடைவதற்காகவும் அமிலம் அமிலங்களை உற்பத்தி செய்வதற்காகவும் கார்போஹைட்ரேட் இக்கய மானதாக கிடுக்கிறது.

கார்போஹைட்ரேட்ஸ் 3 அக்கைய மயானாக "ஸ்டார்ச்".
சர்க்கரை, எசுலூலோஸ்" உள்ளன.

ஸ்டார்ச் (starch)

மணக உணவுக்க அடிப்படையானது. கிது
தானியங்கள், பொன்னா, கிடிவகிகளால் அதிகம்
காணப்படுகிறது.

சர்க்கரை (Sugar)

- 1. மொணா சர்க்கரைகள் - கிணக்கொஸ், மூக்கொஸ், காலக்கொஸ்
- 2. டை சர்க்கரைகள் - சுகரோஸ், லாக்டொஸ், மால்ட்டொஸ்

இவைகள் சர்க்கரை நீர்நல் அதிகம் கரையக்
கூடியது. எளிதல் உட்காக்கிடும் தன்மையுடையது.
கிணையாத சர்க்கரையும் ஸ்டார்ச்சும் சேர்ந்து சக்தியன்
அக்கைய சூதாரமாக உள்ளது.

எசுலூலோஸ் (Cellulose)

கிது சீரணிக்கப்படாத ஊட்டச்சக்து. அரிதான
கூட்டுப் மயானாகும். கிது நார்ச்சக்துடையது. ஒரு
உயதான மணகனால் கார்போஹைட்ரேட் கிணக்கொணாக
500 கிராம் சேமித்து வைக்கப்படுகிறது. மணிகள்
பட்டினியாக கிணக்கிம் பொது பயன்படுத்தப்படுகிறது.
கிணால் உலால் சேவையான அளவு கார்போஹைட்ரேட்
சக்தி கல்லாத்தால் உணவு மற்முல் உலாயுள்ள மூதம்
மற்முல் கணிசரால் பயன்படுத்தியும் உலால் உள்ள
கிணக்கொணை சயப்படுத்தியும் சீராக வைத்துக்
கொள்கிறது.

நார்ச்சத்து :

இது ஸ்டார்ச் அல்லாத பாவிசாக்கரைடு கிடைக்கும் உயர்வுகளைக் கொடுக்கிறது. இக்கியத்திலும் உயர்ந்த உணவாகும். இது காய்கள், பழங்கள் மற்றும் தானியங்களில் உள்ளது. இதை எசலியூலோஸ் மற்றும் பாவிசாக்கரைடு என உயரும் பிரிவுகளாக பிரிக்கலாம். குறைந்த எசலியூலோஸ், உயர்ந்த சேமித்து வைக்கப்பட்ட பாவிசாக்கரைடுகளான கிஸ்டான் மற்றும் தாதுரப்பைஸ் மற்றும் பிசுபிசுலோசன் இதல் சிடங்கும். கிணையணைத்தும் மணிக் கிலஸ் உள்ள நுண்கிடுமிகளால் அதிகமாக (அ) கிணறுவாக சிதைக்கப்படுகின்றன.

நார்ச்சத்து உலஸ் உள்ள நீரை உறிஞ்சும் தன்மை உடையதால் மலச்சிக்கல் ஏற்படாது. உலஸ் சடை மற்றும் உதாபிப்பை கிணறுக்கக் கூடியது. பித்தப்பிப்பை உள்ள கற்கள், நீரிழிவு, கரோனா இதயநோய், உயர்ந்த அமிலம், கிடல் நோய் மற்றும் புற்றுநோய் ஏற்படுவதைக் கிணறுகிறது.

வைட்டமின்கள் (Vitamins)

இவை கூட்டு அமிலக சேர்க்கைகள், உணவில் புகை கிணறுவான அளவில் உள்ளன. இவை புகைண்டிசுத்து உலஸ், உலஸ் உள்ளி மற்றும் உயர்வுகளை நிகழ்ச்சிகளில் கிணறு சிவசியமானவை. வைட்டமின்களால் உயர்வுகளை சந்தையத் தர இயலாது. உணவில் சந்தியாளக் கும் உயர்வுகளை மார்தங்கள் நடைமுறை கிணறு தேவைப்படுகிறது. வைட்டமின்கள் மூலமாக உலஸ் உயர்ந்தி எசய்ய இயலாது. உணவில் மூலம் தான் கிடைக்கிறது. உயர்வுகளை மூலம் தான் மணிக் கிணறு வைட்டமின்கள் சாதுகிணறு உணவில் மூலம் தான் கிடைக்கிறது.

- c) எலும்பு மூளாச்சிக்கை சிதாரமாக உள்ளது.
- d) மொயனாலி பாதிக்கப்பட்டவர்கள் மற்றும் சிறை மொய் சூழிப்பாற்றல் உள்ளவர்களுக்கு கிசு மொய் எதிர்ப்பொருளாக உள்ளது.
- e) சிவாசகி கிசுல் 4ம் மொய் மூளாமல் பாதுகாக்கிறது.

உற்பத்தி (Sources)

வைட்டமன் A கிவங்கி மற்றும் தாவரங்களை உணவுகளால் அதிகமாக உள்ளது. கிவங்கி உணவாக மொயனாலி மற்றும் தாவர உணவாக β -கரோட்டின்களை உள்ளது.

a) கிவங்கி உணவு

கல்லீரல், இடைகள், மண்ணெண்ணெய், மாலாடை, மால் மற்றும் கிணர்ச்சி உணவில் அதிகமாக உள்ளது. மீன் எண்ணெயில் மொயனாலி அதிகமாக உள்ளது. கிசு சத்துணவாக பயன் படுத்தப்படுகிறது.

b) தாவர உணவு

கியற்கையாக பச்சை கிடை, காய்கறிகளான மொயனாக் மற்றும் அமரானத்தில் அதிகமாக காணப்படுகிறது. கரும்பச்சை கிடைகளால் அதிகமான அளவு கிடுக்கிறது. பச்சை மற்றும் மஞ்சள் மொய்கள் மற்றும் காய்கறிகள் (முய்பாளி, மாம்பழம், பரங்கிக்காய்) மற்றும் பல மொய்களையும் (கொடி) உள்ளது.

வைட்டமன் மொயல்களின் பிழா கரோட்டினால் கிடுக்கியதாக உள்ளது. கரோட்டின்கள் சிறு கிடை வைட்டமன் A-வாக மாற்றப்பட மொயக்கப்படுகிறது. சிறைவான மொயல்கள் சத்துள்ள கிடுக்கை களால் கிசு மொயல்களால் சிறைவாக உள்ளது. அதனால் மொயற்கள் மொய்கள் உற்பத்தி.

C. பாதுகாப்புணவு உணவு (Fortified food)

கலீலீரலல் அதிகளவு வைட்டமின் A உற்புணொல் , பால் மிடுபுக் அமைமாக சேமித்து வைக்கறது. சாதாரண நிலையல் நிலை அளவாகியுமான மனிதனுக்கே போதுமான அளவு Vitamin A பெறுகறந்த 6-9 மாதங்கள் (அ) அதற்கு மேலாகறது. உற்புணொல் அற்றது அதிக வயல் ழாயல் தனிமையுடையது. சண்ணால் நச்சுக் தனிமையுடையது. எனவே அது கர்த்தக் திடியால் கடத்தப்படா கலீலீரலல் உற்புணொல் கிணைந்த ழரதம் உற்புத்தி வசியப்படுகறது. ழரதம் பற்றாக் கிணையனால் உற்புணொல் கிணைந்த ழரதம் கிணைந்த அளவு உற்புத்தி வசியப்படுகறது. அதனால் கலீலீரலல் உற்புணொல் சேமிப்பு கடத்தப்படுகறது தடை வசியப்படுகறது.

பற்றாக் கிணை (Deficiency)

- * கண்ணிச்சு சரப்பி பாதிய்புடைந்து கண்ணிச்சு சரப்பிக்கு கிணையம்.
- * விழிப்புல சமீகலியம் உலர்ந்து சிவப்பு நிறமடையம் (Conjunctival xerosis), புலம் சருமீகலிதால் கழாய்ப்புலம் (Xerophthalmia), கண்ணிச்சு கடுமைப்படுகறியல் விண்ணிச்சு (Bitot's spots) தோன்றிது.
- * விழிப்புலத்தல் ழக்கிச்சு தோன்றி வறய்த் தோற்றது ஏற்புலம் (Keratomalacia)
- * ழாணவக்கண்ணி வறய் (night blindness) ஏற்புலம்

சிகிச்சை (Treatment)

புலம் சருமீகலம் உற்புப நிலைணொல் 110 mg, உற்புணொல் , பால் மிடுபுக் அமைமை வாய்ப்புடியாக 2 நாட்கண் உல்கொள்ளுகுனி சூலம் சரிவசியலாம்.

தடுக்கும் முறை (Prevention) & குறைகள்

- 1. Vit A அதிகம் உள்ள உணவை தேவையான அளவு திணை தடுக்கும் தொன்வதால் தடை செய்யலாம்.
 - 2. சுவாசக் கிருமிய் தொற்று, வயிற்றுப் போக்கு மற்றும் தட்டமீமை போன்ற தொற்றுகளை குறைக்கலாம்.
- அந்திய மருத்துவ ஆராய்ச்சி குழு (1989)-ம் ஆண்டு அறிக்கை திணை 600 மைக்ரோ கிராம் தடுக்கும் தொன்ற வேண்டும் என்று பரிந்துரைக்கப்பட்டிருக்கிறது.

நச்சுத் தன்மை (Toxicity)

அதிக அளவு Vit A உட்புணால் தடுக்கும் தொன்வதால் வான்தி தடுக்கல், திடீரல், பரிவன்மை, தூக்கமன்மை, அதனைத் தொடர்ந்து தோல் சடுங்குதல், கலீரல் தொதாதுதல் மற்றும் துமா போன்றவை உற்புகிறது. கரூட்டிண் அதிகமாக தடுக்கும் தொன்வதால் மனாஸீமா படலம் மற்றும் தோலல் நிறம் ணீடாகிறது.

வாட்டமின் D (Vitamin - D)

மனிதனால் Vit D ஒரு அக்கிய உட்புச்சுதாத அமைகிறது. அதல் காலீசிவரால் (Vit - D₂) மற்றும் Chole காலீசி வரால் (Vit. D₃) என இடுகை உள்ளன.

Calciferol - ergosterol - வறந்து கடைக்கிறது.

Cholecalciferol கியற்கையாக உலங்கு தொகுப்புகளல் கடுக்கும் மண் எண்ணிலாடுக்கும் கடைக்கிறது. கண் காமணன் 4th உதா கதிர்கள் நம் உலல் மும் போது தோலல் உள்ள தொலஸீடிராலை Vit - D யாக மாற்றுகிறது.

Vit D அதிகளவு தோலில் சேமித்து வைக்கப்படுகிறது.

பெயர்கள் (Functions)

- * இலால் கால்சியம் மற்றும் பாஸ்பரஸ் உறிஞ்சுவதை அதிகப்படுத்துகிறது.
- * எலும்புகளில் தாதுக்கள் படிவதை தூண்டுகிறது.
- * சிறுநீரகத்தில் உள்ள இடியங்களில் பாஸ்பேட் உறிஞ்சுவதை அதிகப்படுத்துகிறது.
- * சாதாரணமாக மற்ற வளர்ச்சிகளையும் பாதிக்கிறது.

உற்பத்தி (Sources)

கூடுதல் சூரிய ஒளி மற்றும் உணவு

1. கூடுதல் சூரிய ஒளி கூடுதல் சூரிய ஒளியிலிருந்து 400 ஊதா கதிர்கள் மூலம் உற்பத்தி செய்யப்படுகிறது. தோலில் உள்ள கொலீஸ்டீரால் Vit D யாக மாற்றப்பட்டு அதிகளவு சேமித்து வைக்கப்படுகிறது.

2. உணவு கல்லீரல், சூலை கருவணு, மீன் எண்ணெய்கள், எண்ணெய் மற்றும் பாலாடை இதயவற்றில் அதிகமாக உள்ளது. உயர்ந்த சூரிய ஒளியில் தயாரிக்கப்பட்ட பால், வளர்ச்சி மற்றும் சிறுநீரகங்கள் உணவில் Vit D உள்ளது.

பற்றாக்குறை (Deficiency)

உணவு கால்சியம் படிவல் பாதிக்கப்படும்.
 - கருக்கம் எலும்புகளில் நிக்கடீஸ் தோலில் கரிமணி
 - கருக்கம் உற்பத்தியில் தாமதமாகும் உள்சீரியதைத்
 - கருக்கம் உற்பத்தியில் தாமதமாகும் உள்சீரியதைத்
 - கருக்கம் உற்பத்தியில் தாமதமாகும் உள்சீரியதைத்

உடலில் சீர்தான உணவை அருகினை கொள்வதாயும் இடலல் உள்ள நுண்ணியானிகள் வுட் க யை உற்பத்தி செய்வதாயும் மனதற்கு வுட் க தேவைப்படுகிறது. உளர்ச்சியடைந்த மனதிற்குள்ளும் 0.03 மி.கி வுட் க தேவைப்படுகிறது. அந்த இடத்தைகளுக்கும் கிப்பற்றாக்கிற்ற உற்படுகிறது. ஏனெனில் அங்கும் பொது மரணத்தால் சமயம் இறவாத உள்ளதாயும் இடலல் நுண்ணியானிகள் கலிலாததாயும் கிப்பற்றாக்கிற்ற உற்படுகிறது. அந்தவுடன் 1 சூற்ற அணைத்து இடத்தைகளுக்கும் 0.5 மி.கி வுட் க தயாரித்து துணையான உள்ளி டுலம் செய்க்கப்படுவதால் கிப்பற்றாக்கிற்ற துணைப்படுகிறது.

Vitamin - B

தையமன் (அ) Vit B₁ (Thiamine)

இது நீர் கரைக்கூடியது. இது Vit B தொகுதியில் அகிலமானதாக உள்ளது. நிலையான வடிவம் உடையது. அனால் இது நொதிவைத்தன்தைய மற்றும் காரத்தன்மை யுடைய கரைசலில் அடிநீர் விடுகிறது.

தையமன் (Functions)

1. கார்போஹைட்ரேட் உளர்ச்சிதை மாற்றத்தில் அகில பங்கு வகிக்கிறது. கிப்பற்றாக்கிற்றயனால், தயடுவிக அமைம், லாக்டிக அமைம் சிசுக்களையும் உலர் திரவத்தையும் சமதீகு வைக்கப்படுகிறது.

2. நரம்பு மண்டலத்தின் அருங்கான தையல்பாட்டுக்கும் இது அத்தியாவசியமாகிறது.

உற்பத்தி (Sources)

எல்லா கியந்தகயான உணவுகளிலும் கைநீர் சினைவில் காணப்படுகிறது. சினைக்கப்பலாத தானியங்கள், கடைகடைகளில் கிணியமாக நிலக்கடலையல், சிதிகமாக காணப்படுகிறது. கைநீர், மீன், அட்டைகள், காய்கறிகள் மற்றும் பழங்களில் மிகவும் கைநீர் உள்ளது.

கிழிப்புணர் (Losses)

1. தானியங்களை கடுவும் போதும் சமைக்கும் போதும் தையலின் கிழிக்கப்படுகிறது. அரிசியை சினைக்கம் போதும் கணிசமாக அல்லது சிதிகமாக கிழிக்கப்படுகிறது.

2. சினைகிறயாக சேக வைப்பதாலும், உட்புலைய அரிசியை சினைப்பதாலும் சிதிக் கடைக்கிறது.

3. பழங்களையும் காய்கறிகளையும் நீண்ட நாட்கள் சேமித்து வைக்கும் போது பாதியளவு தையலின் கிழிக்கப்படுகிறது.

தினசரி தேவைகள் (Daily requirements)

தினசரி 1000 கிலோ கலோரிகளில் 0.5 மி.கி தையலின் தேவைப்படுகிறது. உடலில் தையலின் 30 மி.கி சினை உள்ளது. சிதை சினைக்க சிதிகமாக கினைத்தால் சினைநாக கிழிக்கப்படுகிறது. கடைபாந்து வாந்தி, கைநீரை சினைந்தமான சினை, பட்டினியுடன் கினைப்பவர்களுக்கு தையலின் கடைகிழிப்படுகிறது.

பற்றாக்கிறை (Deficiency)

பொரு பொரு எண்ணும் சினைப் பற்றாக்கிறை கினைதால் நரம்பு மற்றும் கினைச் சினைப் பற்றாக்கிறை மணிடலாங்கி பாதிப்படையும். சினைவர்களால் கினைப்பாதிப்பது சினைச் சினை மிகமிகம்.

ரிபோபிளாவின் (Riboflavin) or (vit. B2)

செயல் கிணைப்பு, சர்க்கரை மற்றும் கார்போஹைட்ரேட்
உணர்ச்சிகளை மாற்றத்தல் பற்றி வகைப்படுத்து.

உற்பத்தி (Sources)

பால், பால் மாளிகைகள், முட்டைகள், கல்லீரல் மற்றும்
பச்சை கிணை காய்கறிகளில் அதிகம் இருக்கிறது. கோதுமை,
திணை, சோளம் சர்க்கரையற்ற சமாராக உள்ளது. சிமென்ட்
மிகவும் கறைவாக உள்ளது. உயர்நிலை உள்ள மாட்டியால்
ரிபோபிளாவின் உற்பத்தி செய்யப்படுகிறது.

திணை சேவைகள் (Requirements)

திணை 1000 கலோரிகளில் 0.6 மி.கி சேவை

-படுகிறது.

பற்றாக்குறை (Deficiency)

பரிவர்த்தனை உற்பத்தி. கிணை கறைவாக,
உணர்வு, உயர்வு, நாக்கில் புணிகள் போன்றும், கண் சிவந்து
காணப்படும். சோல் சிவந்து போன்றும்.

நியாசின் (அ) நிகோட்டிக் அமிலம் or (vit. B3)
(Nicotin or) Nicotinic acid)

செயல்கள் (Functions)

திசுக்களில் சுவாசம் நடவடிக்கைகளில் உடனடி
கார்போஹைட்ரேட்டை உபயோகிப்பதற்கும் நியாசின் சேவைப்படுகிறது.

உற்பத்தி (Sources)

சூடு மற்றும் தாண்டியங்கள், தாண்டியங்கள், கறைச்சி,
கல்லீரல் மற்றும் கோதுமைகளில் அதிகமாக உள்ளது.
சோளத்தில் மிகவும் கறைவாக உள்ளது. சிமென்ட் கற்பிப்பாக
நிலக்கடையால் அதிகமாக உள்ளது.

பேதவு (Requirement)

தினசரி 1000 கலோரிசொல் 6.6 mg பேதவுப்படுகிறது.

பற்றாக்கறை (Deficiency)

அதன் குறையினால் உயிலகரா (Pellagra) எனும் நோய் ஏற்படும். நாக் கல் ழுண்கள் தோன்றும். நாக் கு சுவர்க்கு உலி ஏற்படும். உயர்ந்தப் போக்க ஏற்படும். தைகல், பாதம், கெம், கெத்தும் படுகினால் காய உணர்ச்சம் உடம்போகு நிறக்குடன் கடிய உதல்கள் தோல் காணப்படும்.

Pellagra தோள்க்கை அதிகமாக உண்டும்

படுகினால் காணப்படகிறது. அந்தியானல் தோள்க்கை அதிகமாக சம்பிலட்டவர்க்க்கு காணப்பட்கு. தோள்க்கில் விசுசன் என்ற அமனா அலலம் பேதவுக்கு அதிகமாக உள்ளது.

பைரிடாக்ஸின் (Pyridoxine) or (Vitamin B6)

கூடு அமனா அலலங்கள், தகாடுப்புகள் மற்றும் தாப்போகல்ட் லேட்டுகள் உணர்ச்சினை மாற்றக்கல் பங்கு உகிக்கிறது. கலீஸ்ரல், தினர்ச்சி, ழன், கு தானியங்கள், உதற்கு ழற்றும் ழகிறு உகைகளில் அதிகமாக காணப்படுகிறது.

பற்றாக்கறை (Deficiency)

கண்கள், குக்கு, காதுகள் போன்ற உறுப்புகளைச் சற்றிலும் பாதிப்புகள் ஏற்படும். உதல்ழலும் வாமின் திரங்கனிலும் உறுப்புகள் தோன்றும்.

பேதவு (Requirement)

தினமும் உணர்ச்சி யடைந்த ழனிதர்க்க்கு 2.0 mg பேதவுப்படுகிறது. உபாதுவாக ழனதனை உணவில் போதுமான அளவு பைரிடாக்ஸின் அடங்கியுள்ளது.

செயல்கள் (Requirements)

உணர்ச்சியடைந்த மனதார்கமகம் தினமும் கிணறந்த சிளகு 1 mg செயல்படுகிறது.

Vitamin c (உ) அஸ்கார்பிக் அமிலம்

கிணற நீர்நீர் கணறயும் வைட்டமின் கிணற நலவழிபடுத்தும் சிணறகு. கிணற அதிம வலிபடுத்தும் போகும், சுகம்ஸிசுகிணறந்தம் சிடையம் போகும் உலர்ந்தல் மறறும் சேமிக்கு வைக்கும் போகும் சூகாதமாக அடியக்கடியதாக உள்ளது.

செயல்கள் (Functions)

Vit C மல்கொறு செயல்களால் மல்கு வகங்கிறது. Collagen சிணற மரதபுமாதின் உருவாக்குக செகவடியாக உள்ளது. கிணற செய்கண சிணறொடலாணிய கிணறக்கிறது. கிணறயாக உள்ளது. உருவாகாவிட்டால் காயங்கள் சிணறவுகந்த காமதமாகிறது. கிணறயானால் கிரக்தம் போக்கு வற்படுகிறது. கிணறபுச சக்தை உருவாகவை அதிகப்படுகிறது. உலவல் தொற்று நோய்கள் உருவால் தடுக்கு அதிமபு சக்தையை அதிகமாகிறது.

உற்பத்தி (Sources)

- 1. எலிலா மச்சையான மடுவங்களில் கிணற Vit C உள்ளது. தொய்யா மடுவங்களில் அதிகமாக உள்ளது.
- 2. மச்சிச கிணற காய்கறிகளில் அதிகளாகவும், போகும் உருண விடுங்குகளில் மிகவும் கிணறந்த சிணறவு உள்ளது.

தொய்யிபு உணவுகள்

கிணறச்சி மறறும் மானல் மிகக் கிணறந்த சிணறவு உள்ளது.

பற்றாக்கறை (Deficiency)

கரிவு, பல் அமிலம், காய்ச்சல், சோய் போன்றும் பல் பற்றல் கரிவு கரிவு, பல் அமிலம், காய்ச்சல், சோய் போன்றும் பல் பற்றல் கரிவு கரிவு, பல் அமிலம், காய்ச்சல், சோய் போன்றும் பல் பற்றல் கரிவு

தேவை (Requirement)

- மனிதர்கள் - 40 mg
 - காட்டிணிகள் - 40 mg
 - பாலூட்டும் சாப்பிடும் - 80 mg
 - பிள மீட்டும் கிடைக்க - 20-40 mg தேவைப்படுகிறது.
- சென்ற காரணியாகவும் பற்றாக்கறைக்கீழ்ப்பட்டுள்ளது.

காதுக்கள் (Minerals)

உலகில் கிட்டத்தட்ட 24 காதுக்கள் அடங்கியுள்ளது. அவற்றுள் பல் நாம் சாப்பிடும் உணவுகளுக்கு கிடைக்கிறது. உள்நாள் உட்கொள்ள வேண்டிய காதுக்களில் 20-40 mg தேவைப்படுகிறது.

காதுக்கள் இன்றி உடல் பிளவுகொள்கிறது என்று சொல்லப்பட்டுள்ளது.

1. உயர காதுக்கள் (Macro elements)

கரிவு கரிவு, கரிவு, பரிபரி, சோயம் போன்றவை.

2. குறைவான காதுக்கள் (Trace elements)

மிகவும் குறைந்த அளவு உள்ளது. (உ.ம்) சிவாழி, மணிகள், கரிவு, சோயல் போன்றவை.

உயல்கள் (Functions)

1. கரிவு - உடம்பில் உருவாக்கில் ஒரு சில காதுக்களான கரிவு, பரிபரி, சோயல் போன்றவை கரிவு உடம்பில் உருவாக்கில் உருவாக உண்டாகிறது. (உ.ம்) பரிபரி, சோயல்.

2. உடற்செயலால் பாடுபடுதல்

சில தாதுக்கள் உடல் கிரகத்தல் காண்படுகிறது. கிசு சவ்வல் பரவல் அகத்தத்தை அகிவ்முதத்துகிறது.

3. குறிப்பிட்ட செயல்

சில தாதுக்கள் கிரக்தம் உருவாவதற்கு தேவையாக உள்ளது. உடலுக்கு தேவையப்படும் அக்கயமான தாதுக்கள் கீசு ககாய்க்கப்பட்டுள்ளன. சிறவு கால்சியம் (Calcium) மபாங் தாதுப் மபாடுளாக உடலல் உள்ளது. கிசு 1.5 - 2% உடல் கலையல் சிமமகிறது. உள்ளிசியடைந்த மணதா உடலல் 850 - 1,400 கிராம் கால்சியம் அடங்கியுள்ளது. 99% கலாக உடலல் உள்ள சயும்புணால் கால்சியம் காண்படுகிறது. கிரகத்தல் 100 மி.லி.க்க 10. மி.கிராமுக்கு கலாக உள்ளது.

செயல்கள் (Functions)

- 1. சயும்புகள் மற்முடம் பற்களை உருவாக்குவதற்கும் பராமபத்தற்கும் பயன்படுகிறது.
- 2. கிரக்தம் உறைதலல் பங்கு வகிக்கிறது.

உற்பத்தி (Sources)

பாலல் உள்ளது. 1 லிட்டர் மாலை பாலல் 1,200 mg கால்சியம் கடைக்கிறது. மீன், கிடையகள், பசுறை கலவ காய்கறிகள் மற்முடம் முடிங்கலல் நன்றாக கடைக்கிறது. சரகலால் உள்ள கால்சியம் அகுவதுமாக உறிசீப்படுவதில்க கிசுலால் கல்ஸாலிக் அமலம் கரையாத மபாடுளாக கிறுக்கிறது. கால்சியம் கல்ஸாலிக் அமலத்துடன் சார்ந்து கல்ஸலட்டாக உள்ளது.

பற்றாக்கறை (Deficiency)

கிரக்தம் பற்றாக்கறையலால் சாந்த் சநாயும் சூழ்முதத்துகிறது. கதமயகலிலை.

செய்வ (Requirement)

1. உளர்ச்சியடைந்தவர்கள் ஒரு நாளைக்கு 0.5 gm செதீசுக் கொள்ள வேண்டும்.
2. கார்பணிகள் மற்றும் பாலூட்டும் தாய்மார்கள் 1 gm செதீசுக் கொள்ள வேண்டும் என்று பரிந்துரைக்கப்பட்டுள்ளது.

கிடுமீய (Iron)

உலால் மாத்திர அளவில் 3.4 கிராமம் கிரதீசுதல் 75% உள்ளது.

செயல்கள் (Functions)

Hb உருவாவதற்கு செய்வப்புகறது. உலால் அக்ஸிஜன் கடத்திப் படுவதில் உதும் பங்கி உகைக்கறது.

உற்பத்தி (Sources)

இது அலாங்கி மற்றும் தாவர உணவுகளால் உள்ளது. அலாங்கி உணவு - கல்லீரல், சிஞ்சூர்கம், இறைச்சி, கருமிட்டை உணவில் உள்ளது. இதில் அதிகமாக உறிஞ்சப்படுகறது. தாவர உணவு - தானியங்கள், பச்சை கிடைக் காய்கறிகள், குறைவாக உறிஞ்சப்படுகறது. கிடுமீய பாத்திரங்களில் சமைப்பதன் மூலம் கணிசமான அளவு கிடுமீய உற்பப்படுகறது.

பற்றாக்கறை (Deficiency)

இதனால் கிரதீசு சோகை உற்பம்

தினசரி செய்வ (Daily requirement)

- தினமும் உளர்ச்சியடைந்த அண்கரைக்கு - 28 மி.கி
 - உளர்ச்சியடைந்த உபண்கரைக்கு - 30 மி.கி
 - கார்பணிகரைக்கு - 38 மி.கி
 - பாலூட்டும் தாய்மார்கரைக்கு - 30 மி.கி
- செய்வப்புகறதி.

480111 (Fluorine)

இது உலகக் கெவியம் அளவுக்குவம்
 அய்ந்த trace element ஆகும். இது எயும்புகள் மற்றும்
 பற்களில் அதிகமாகக் காணப்படுகிறது.

உற்பத்தி (Sources)

மணகனாள் கிழநீர் உளவு பல உணவுகளில்
 கிணங்க அளவு காணப்படுகிறது. (உ.ம்) கல் மீன்,
 பாலாடை, சேயலை.

பற்றாக்கறை (Deficiency)

பற் சாக்கை ஏற்படுகிறது. அளவுக்கு அதிகமாக
 உலகனாட்டால் எயும்பு உடையும் நிலை ஏற்படுகிறது.

சேவை (Requirement)

1 வட்டி கிழநீர் 0.5 - 0.8 மி.கி
 அளவு சேவைப்படுகிறது.
 480111