

برق هرگز خاموش نمی شود

□ محمدرضا پولادی

در سال ۷۶ به دسته دوم سقوط کرد ولی در سال ۷۸ با اقتدار به لیگ دسته اول برگشت و با مربیگری اصغر شرفی و عده ای بازیکن جوان و ناشناخته که بعدها مطرح شدند ارائه گر بازیهای زیبا و تماشاگر پسند شدند. مهدی شیرازی ناصر شیردل /محمد محمدی/محمد مطوری/محمد منصوری/علیرضا عباس فر/احتشام ساسانی و... همگی از جوانان ناشناخته همین تیم بودند. برق شیراز سالها با انکار به همین جوانان در لیگ به حیات خود ادامه داد و ملی پوشان دیگری همچون افشین پیروانی /داریوش یزدانی /استار زارع /محسن رنجبران/علیرضا امامی فرا را به فوتبال ایران



تحويل داد و در کنار دیگر تیم شیراز فجر شهید سیاسی خدمات زیادی به فوتبال ایران کرد در سال ۸۷ تا هفته دهم بازم صدر نشین لیگ بود ولی متأسفانه در روز آخر همین لیگ سقوط کرد که تا امروز این روند ادامه دارد و امروز این تیم سانده در لیگ دسته دوم کشور جا خوش کرده ولی از آنجا که در دل مردم شیراز جا دارد و دارای ریشه و قد متی بس افتخار آفرین است مجددا سر بلند خواهد کرد و به دوران خوش گذشته باز خواهد گشت. خدمات برق شیراز به فوتبال ایران از نظر هادور نمیشود و امید است که متولیان امر نیز به پاس خدمات این تیم به فوتبال ایران اینکه که در بستر بیمار بست اورا یاری دهند.

ایستاده از راست: جمشید شیخ ابولی پورالیاس عبدالهی/ابوالقاسم کلانتری/مجید توتونچی و احد رزمی (کاپیتان) نشسته از راست: حسین مکرمی/هادی اهنگران/علیرضا حیدری/علیرضا قشقاییان/غلامحسین پیروانی و رسول دره شوریان

در اریهست ماه ۱۳۲۵ عده ایی از کارگران کارخانه چراغ برق شیراز تصمیم به راه اندازی و تشکیل تیم فوتبال گرفتند. ابراهیم نعمت الهی و وظیفه سرپرستی و جمع وجور کردن تیم را بر عهده گرفت و با موافقت مهندس خمیس این تیم تشکیل شد. بهادر قهرمان اولین مربی برق بود ولی خیلی زود جای خود را به ابراهیم نعمت الهی داد و ایشان علاوه بر وظیفه سرپرستی عهده دار کار مربیگری نیز شد. در اوایل دهه ۵۰ و ۶۰ شروع جام تخت جمشید تیم برق در زیر گروه مسابقات جهت صعود به لیگ حرفی شاهین بو شهر شد و در دوبازی رفت و برگشت که با نتیجه مساوی خانته پیدا کرد این تیم برق بود که به لیگ تخت جمشید راه یافت و علت آنهم نداشتن امکانات مطلوب تیم شاهین بود. برق شیراز با جذب ستاره تیم شاهین بو شهر "احمد رزمی" و مربی بزرگی همچون گارنیک مهربان گام اول جهت حضور در لیگ محکم برداشت ولی در ادامه مهربان بدلیل اختلاف کنار گذاشته شد و کیومرث ببر و سپس مرحوم ابراهیم عباسی بر مربی برق شدند. در سال دو حضور در تخت جمشید مربی جوان و تحصیل کرده ای بنام عباس رضوی تحولی عظیم نه تنها در فوتبال برق بلکه در فوتبال برپا کرد و برق را بعنوان گریه سیاه بزرگان فوتبال ایران به شناساند. فوتبال زیبا و سراسر هجومی با انکا به روش نوین خیلی زود برق را محبوب فوتبالدوستان کرد. هفت ملی پوش تیم جوانان ایران همگی از دل برق شیراز سر بلند کردند و موجب آقایی این تیم در آسیا شدند. غلامحسین پیروانی /اصغر صدری/هادی آهنگران /نادر فریاد شیران و... در همان ایام علیرضا قشقاییان و رسول دره شوریان در تیم ملی بزرگسالان میدرخشیدند. در سال ۱۳۵۶ برق بهترین تیم

شهرستانی شد و به جام دیوار چین به نمایندگی از ایران اعزام شد و در حضور تیمهای ملی چین /مراکش/مکزیک/ غنا و فیلیپین به مقام سوم رسید. در دهه ۶۰ و با تعطیلی لیگ سراسری فعالیت این تیم محدود به قهرمانی باشگاههای شیراز ختم میشد که در این راه رقیبان همچون ولی عصر و پاس و نفت آبادان (به علت جنگ تحمیلی سالها نفت آبادن در باشگاههای شیراز فعالیت میکرد) و جهان آرا راه در کنار خود میدید. در این دهه برق بزرگانی دیگری به فوتبال ایران تحويل داد عباس سیمکانی (آقای گل لیگ آزادگان) /غلام بزرگر (پرسپولیس تهران) سعید طبری /محمد عباسی (تیم ملی ایران) دهه ۷۰ حرکت برق برای کسب افتخارات جدید آغاز شد این تیم در کنا در دیگر تیم شیرازی یعنی کما مجددا خطرات خوش گذشته را احیای نمودند. در سال ۷۴ برق برای اولین بار راهی فینال جام حذفی کشور شد که در بازی رفت و برگشت مغلوب استقلال تهران شد و در سال ۱۳۵۷ با غلبه بر بهمن قهرمان جام حذفی شد و به مسابقات آسیایی راه یافت

دربی های استقلال ، پرسپولیس از ابتدا تا کنون

□ محمدرضا پولادی

را بر آورده نکرد. تاجی ها با اتکا به مردان تکنیکی و بر قدرت خود چندین بار در مقابل دروازه پرسپولیس ظاهر شدند که بی نتیجه ماند و پرسپولیس با قدرت در بیل زنی بهزادی و سرعت کلانی خطر ساز شد که بهترین موقعیت آنها در دقیقه ۴۵ به هدر رفت.



در نیمه دوم برتری با مردان تاج بود که داریوش مصطفوی سه بار موقعیت تک به تک را هدر داد و تنها موقعیت پرسپولیسها توسط جاسمیان و با عکس العمل زیبای قاضی شعار به هدر رفت. بازی بدون حاشیه خاتمه یافت.

دربی شهر تهران یا همان شهر آورد قدمتی طولانی نسبت به دربی های دیگر کشورها ندارد ولی با گوشت و استخوان ایرانیها عجین شده است. از این شماره قصد داریم از اولین بازی تاریخ این دو تیم بطور مفصل بدانیم. اینستاده از راست:...بیداریان/...بهن نوروزی/...عزت اله و طنخواه/همایون بهزادی/رضا و طنخواه/حمید جاسمیان/هادی طاووسی

دربی شهر تهران یا همان شهر آورد قدمتی طولانی نسبت به دربی های دیگر کشورها ندارد ولی با گوشت و استخوان ایرانیها عجین شده است. از این شماره قصد داریم از اولین بازی تاریخ این دو تیم بطور مفصل بدانیم.

اولین دربی: ۱۶ فروردین ۱۳۴۷
محل برگزاری: ورزشگاه امجدیه (شیرودی)
داور: عبدالرضا موزون کمکها: ارشد برازنده و ایرج نیک رشتار
تماشاگر: ۲۰ هزار نفر
بازی دوستانه

تاج تهران: حسین قاضی شعار /علی محمد کاردان/مهدی لوسانی/احمد رحیمی/اورنیک کاراپیتیان/کامبیز جمالی (کاپیتان)/علی جباری/حسین فرزانی/داریوش مصطفوی/مری ترضی شرکاء و احمد منشی زاده سر مربی: علی دانایی فرد پرسپولیس تهران: هادی طاووسی/ابراهیم آشتیانی/حمید جاسمیان(کاپیتان)/جعفر کاشانی/رضا و طنخواه/کاظم رحیمی/عزت اله و طنخواه/



فریدون معینی (بهن نوروزی)/اصغر ادیبی (حسینعلی کلانی)/ناظم گنجیاپور و همایون بهزادی سر مربی: پرویز دهداری شرح بازی:

در یک روز بهاری شاهینی های قدیم که همگی به تیم پرسپولیس کوچ کرده بودن برای اولین بار در یک بازی دوستانه به مصاف تیم تاج رفتند تا خاطره بازیهای داغ شاهین و تاج را زنده کنند. بازی متوسط دو تیم انتظار تماشاگران

گتوزو دوست دارد به میلان باز گردد

چنارو گتوزو پس از ۱۳ سال حضور در میلان از این تیم جدا شد و به تیم سیون سوئیس پیوست. اما به نظر می رسد آینده ای او در سن سیرو خواهد بود. دی آمیکو، مدیر برنامه های گتوزو به گاتزا تا لودو سپورت گفت: او در سیون احساس راحتی می کند و این انتخاب را برای پیدا کردن انگیزه های جدید انجام داد. او تیمی را انتخاب کرده که روحیه مبارزه برای قهرمانی در آن وجود دارد. با این حال او هنوز هم خود را عضوی از میلان می داند. مدیر برنامه های گتوزو ادامه داد: پس از ۱۳ سال حضور در میلان او حاضر نشد به تیم ایتالیایی دیگری برود و یک قرار داد دو ساله با یک تیم سوئیسی امضا کرد. اما او دوست دارد به میلان باز گردد؛ اما در حال حاضر تصمیمی در رابطه با نوع همکاری اش با آن ندارد.



خانواده

این جملات را هرگز به فرزندان نگوید

بروند و بازی کنند. به آنها بگویید می دانم دوست دارید بازی کنید ولی خاله دوست دارد شما را ببیند و ما باید به بزرگترها احترام بگذاریم.
۵ - **به تو گفته بودم...** تصور کنید چندین بار به پسر تان گفته اید که اگر همه بعد از ظهر بازی کند وقت کافی برای امتحان ریاضی اش نخواهد داشت. و حالا پسر تان نمره اش را گرفته و شما از آن ناراضی هستید. گفتن جمله به تو گفته بودم باعث می شود او فکر کند همیشه حق با شما است و او همیشه اشتباه می کند. در عوض سعی کنید به نتایج مثبت کارهای او اشاره کنید. مثلاً وقتی به حرف تان گوش می کند و اتاقش را تمیز می کند بگویید حالا اتاق بهتر به نظر می رسد نه؟ پس بهتر است همیشه اتاقش را تمیز کنی
۶ - **تو بهتر از منی:** اگر همیشه کودکان را تحسین کنید و به او بگویید که چقدر با هوش و زرنگ است، کم کم در مورد امتحان چیزهای تازه یا سخت تر دچار تردید خواهد شد چون می ترسد که نتواند مثل همیشه خوب و باهوش باشد. همچنین وقتی فرزند شما درگیر کاری باشد و به مشکل برخورد کرده باشد، گفتن جمله ای مانند ما تو خیلی زرنگ هستی نتیجه عکس خواهد داشت، چون احساس می کند که لیاقت صفت های خوبی که به او می دهید را ندارد. بهتر است تنها به تلاش و کوشش او به یاد دهید و بگویید تو خیلی تلاش می کنی پس حتما موفق می شوی کارت عالی بود آفرین...
۷ **نگران نباش:** اشکالی دارد اگر به کودک مضطرب و نگران تان دلداری بدهید؟ بله، چون اگر به او بگویید که نباید نگران باشد احساس او را ناخودآگاه تقویت می کند. همین طور جملاتی مثل گریه نکن یا آرام باش نتیجه ای مشابه خواهند داشت. در عوض بگویید می دانم نگران هستی. می توانی به من بگویی چه چیزی بیشتر از همه نگران کرده است؟
۸ - **بهتر است با او دوست نباشی:** هرگز به فرزند تان نگویند که از بعضی دوستانش خوششان نمی آید و نباید با آنها دوست باشد.



شاید جالب باشد بدانید که بعضی جملات بی ضرر به نظر می رسند ولی گفتنش کم کم کودک را دچار خودکم بینی و احساسات منفی می کند. گفتن بعضی حرف ها با نظرات به کودکان تأثیرات بسیار بدی در ذهن آنها دارد.
بعضی از این صحبت ها آنقدر بد هستند که اکثر ما بد بودنشان را تشخیص نمی دهیم و از گفتن آنها به کودک خودداری می کنیم، مثلاً جملاتی مانند کاش هیچ وقت به دنیا نمی آمدی (بابا/ما تو را نمی خواستیم. ولی شاید جالب باشد بدانید که چیزهای دیگری هم وجود دارد که بی ضرر به نظر می رسند ولی گفتنش کم کم کودک را دچار خودکم بینی و احساسات منفی می کند. در اینجا شما را ۱۰ مورد از این جملات نادرست آشنا می کنیم:

۱- **بیشتر تلاش کن.** **تو می توانی:** ممکن است احساس کنید که فرزندتان در مدرسه، در ورزش یا در مهارت های دیگر آن طور که باید و شاید از توانایی هایش استفاده نمی کند. هر گونه اظهار نظری که نارضایتی شما را نشان بدهد نه تنها او را دلسرد می کند بلکه می تواند نتیجه عکس داشته باشد. وقتی چیزی از فرزندتان می خواهید، دقیقاً مشخص کنید که توقعتان چیست. مثلاً بگویید وقتی اتاقش را کاملاً تمیز کردی اجازه داری کارتون تماشا کنی.
۲ - **کمتر غذا بخور:** بهتر است از هر جمله ای که ذهنیت کودک را نسبت به ظاهر و بدنش تحت تأثیر قرار می دهد پرهیز کنید. مثلاً بگویید "مطمئن می باید یک کیک دیگر بخوری؟" همین طور از به کار بردن هر صفتی خود داری کنید. مثلاً بگویید فرزندتان «پرخور» یا «پهانه گیر» است. در عوض، سعی کنید به نکات مثبت اشاره کنید و به جای کلی گویی، منظور دقیق تان را بیان کنید مثلاً بگویید چه خوب که سوپ مرغ را امتحان کردی.
۳ - **تو همیشه... تو هیچ وقت...** هرگز از کلماتی مثل «همیشه» یا «هیچ وقت» استفاده نکنید. در پس این کلمات تأثیراتی وجود دارد که می تواند تا آخر عمر با کودکان بماند. جمله ای مانند "تو همیشه وسالت را گم می کنی" باعث می شود که او احساس بدی راجع به خودش پیدا کند و واقعا تبدیل به کودکی شود که همیشه وسالتش را گم می کند. به جای به کار بردن جملات منفی از فرزندتان بپرسید که چگونه می توانید به او کمک کنید تا رفتارش را تغییر دهد. مثلاً بگویید من احساس می کنم گاهی فراموش می کنی وسالت را کجا گذاشته ای. ما چگونه می توانیم کمک کنیم؟
۴- **چون من می گویم!** گفتن چنین جمله ای شما را رئیس مطلق معرفی می کند و به حس استقلال و لیاقت کودک ضربه می زند. همچنین باعث می شود کودک شما یکی از فرصتهای یادگیری را از دست بدهد. مثلاً تصور کنید که بچه های شما دوست دارند به جای آمدن به خانه خاله تان به پارک

آبمیوه بخوریم یا دوغ

مختلف، متفاوت است. پزشک بر اساس نوع بیماری تعیین می کند که فرد چه آبمیوه ای را به چه اندازه مصرف کند. باید توجه کرد که خواص آبمیوه های صنعتی از نوع طبیعی آن کمتر است و مواد نگه دارنده موجود در آبمیوه های صنعتی می تواند برای افراد بیمار مشکل ساز باشد. به هر حال بعد از آب، بهترین نوشیدنی در کنار غذا آبمیوه است. ویتامین سی موجود در آبمیوه می تواند جذب آهن را افزایش دهد. با این حال توصیه نمی شود که افراد همیشه همراه با غذا از آبمیوه استفاده کنند. زیرا مصرف آن تراکم کالری در وعده های غذایی را بالا می برد و در نهایت می تواند باعث اضافه وزن شود.
دوغ، یک نوشیدنی ایده آل
دوغ یک نوشیدنی محبوب ایرانی است که به طور سنتی در فرآیند تولید کره از ماست به دست می آید. اما امروزه دوغ را از ترکیب ماست، آب، نمک و اسانس های مختلف به دست می آورند. دوغ های صنعتی را می توان به دوغ های ساده، گازدار، حرارت دیده و کفیر تقسیم کرد. از آنجایی که ماست دارای کلسیم است، دوغ نیسی از خواص ماست را دربردارد و می تواند به عنوان یکی از منابع تأمین کلسیم و پروتئین مصرف شود البته ارزش غذایی دوغ مانند شیر نیست و ما نمی توانیم دوغ را جایگزین شیر کنیم. دوغ های گازدار دو دسته هستند: دوغ هایی که به طور طبیعی گازدار شده اند و دوغ هایی که در کارخانه به آنها گاز اضافه شده است. علت گاز دار شدن دوغ به طور طبیعی، فرآیند تخمیر است. باکتری های موجود در دوغ و ماست و ظروف نگهدارنده آنها تحت تأثیر حرارت تخمیر می شوند و تولید گاز می کنند. این گاز طبیعی است و مشکلی برای فرد عادی ایجاد نمی کند. اما گازی که به شکل صنعتی به دوغ اضافه می شود می تواند باعث مشکلات گوارشی شود. ضمن اینکه هر نوشیدنی گازداری می تواند اشتهای افراد را بالا برود و در نتیجه باعث پرخوری و اضافه وزن شود. از طرف دیگر گاز موجود در دوغ چه طبیعی باشد و چه صنعتی می تواند برای بیماران گوارشی مضر باشد. دوغ کفیر از قارچی به نام کفیر به دست می آید که این قارچ در داخل شیر رشد می کند. ترکان منطقه قفقاز اولین کسانی بودند که از این دوغ استفاده می کردند. جالب است بدانید که واژه «کفیر» از «کیف» می آید. در واقع قفقازی ها می گفتند که با خوردن این نوشیدنی «کیف» می کنیم! همچنین مردم قفقاز عمر طولانی خود را به مصرف دوغ کفیر نسبت می دهند. این نوشیدنی علاوه بر خواص سایر دوغ ها می تواند بر دستگاه گوارش تأثیر مثبت بگذارد. لوله گوارش را پاکسازی، زیبایی و سلامت پوست را افزایش دهد و از ایجاد سرطان ها جلوگیری کند. دوغ گرماید، دوغی است که ابتدا یک بار ماست آن پاستوریزه شده و بعد از تهیه دوغ دوباره پاستوریزه می شود. پاستوریزه کردن باعث بکنداختی دوغ و از بین رفتن باکتری های موجود در آن می شود.
این دوغ اگر در دمای معمولی هم قرار بگیرد فرآیند تخمیر در آن انجام نمی شود و در نتیجه گازدار نخواهد شد.

این روزها و در هوای بسیار گرم همه دنبال راهی برای فروشاندن عطش خود هستند اما بعد از آب که همه می دانیم بهترین نوشیدنی در دسترس است، **بهترین نوشیدنی چیست؟ آبمیوه های صنعتی خوب هستند یا نه؟**
آبمیوه های صنعتی موجود در بازار به سه دسته تقسیم می شوند. دسته اول آبمیوه هایی هستند که با نام آبمیوه طبیعی یا ۱۰۰ درصد طبیعی عرضه می شوند. در این محصولات حدود ۸۰ درصد آبمیوه خالص یا کنسراتره رقیق شده آبمیوه و ۱۰ الی ۲۰ درصد آب و شکر و افزودنی های مجاز به کار رفته است. دسته دوم نکتار های آبمیوه هستند. نکتارها معمولاً حاوی ۳۰ تا ۵۰ درصد آبمیوه طبیعی هستند و باقی حجم آنها آب و شکر و سایر طعم دهنده ها و افزودنی های است که در صنعت از آنها استفاده می کنند. دسته سوم نیز آبمیوه هایی هستند که با عنوان نوشیدنی یا شربت میوه ای از آنها یاد می شود که فقط حدود پنج تا هفت درصد از این شربت ها، آبمیوه طبیعی و باقی آن آب و شکر و افزودنی های مجاز است.
داشتن پالپ همیشه به معنای برتری آبمیوه نیست. باید در نظر داشت که تکه های میوه موجود در این آبمیوه ها در چه شرایطی نگهداری می شوند و آن آبمیوه از چه نوع است. ممکن است یک شربت میوه ای حاوی پالپ باشد که تنها پنج تا هفت درصد از آن آبمیوه طبیعی باشد. با اینکه اضافه کردن پالپ باعث افزایش فیبر می شود اما خواص این آبمیوه هرگز مانند آبمیوه طبیعی نخواهد بود. بنابراین باید مجموع آبمیوه و پالپ را باهم در نظر گرفت. به طور حتم اگر آبمیوه طبیعی با پالپ یا تکه های میوه مخلوط شود خاصیتش بیشتر از یک شربت معمولی پالپ دار خواهد بود.

آبمیوه های گازدار در واقع همان نوشابه های گازدار هستند و معمولاً نوشیدنی هایی که به صورت مصنوعی گازدار می شوند از لحاظ علم تغذیه نوشیدنی های خوبی به حساب نمی آیند. این آبمیوه ها می توانند در جذب برخی از املاح مانند کلسیم اختلال ایجاد کنند و در نهایت باعث آسیب های گوارشی شوند. از طرف دیگر شکر اضافه شده به این نوشیدنی می تواند باعث افزایش اشتها و اضافه وزن شود. تقریباً تمام آبمیوه های صنعتی دارای مقادیر مجازی از مواد نگهدارنده هستند. اما باید در نظر داشت که این مواد فرآیند هایی که باعث پایداری آبمیوه می شوند می توانند تا حدودی خواص آبمیوه را کاهش دهند. معمولاً برای حفظ اسکوریک استفاده می شود. اما با این حال این آبمیوه ها هیچ وقت نمی توانند خاصیت آبمیوه طبیعی را داشته باشند.

یک نکته مهم در مورد تمام نوشیدنی ها پاستوریزه بودن آنهاست. بیشتر آبمیوه های صنعتی پاستوریزه می شوند. پاستوریزه کردن از یک طرف باعث می شود که آبمیوه سالم و عاری از میکروب باشد اما از طرف دیگر باعث می شود که برخی از مواد معدنی مانند ویتامین C کاهش پیدا کنند. گرچه کارخانه ها پس از پاستوریزه کردن مقداری ویتامین C به آبمیوه اضافه می کنند اما این ویتامین اضافه شده از لحاظ مقدار و قدرت جذب مانند ویتامین طبیعی نخواهد بود. علاوه بر این، پاستوریزه کردن باعث غیرفعال شدن آنزیم پکتیناز موجود در آبمیوه می شود. در نتیجه آبمیوه به شکل پکتینا سخت و هموزن باقی می ماند و ظاهر بهتری خواهد داشت. به طور کلی خوردن میوه به آبمیوه ارجحیت دارد زیرا برخی مواد مغذی از جمله فیبرها طی فرآیند آبمیوه گیری از بین می روند. علاوه بر این آبمیوه در واحد حجم، کالری بیشتری دارد و مصرف بیش از اندازه آن می تواند باعث چاقی و اضافه وزن شود.

ترجیحاً تمام فرآورده های لبنی باید در دمای یخچال نگهداری شوند. با این حال اگر دوغ را بیرون از یخچال نگهداری کنیم فرآیند تخمیر باکتری ها لطمه ای به سلامت دوغ وارد نمی کند. اما ممکن است باعث ایجاد کبک در آن شود و این کبک می تواند برای سلامتی مضر باشد. با در نظر گرفتن شکل ظاهری، رنگ و بوی دوغ می توان از سالم بودن آن مطلع شد.
رنگ دوغ باید سفید شیری باشد و رسوبات سبز رنگ و کبک در اطراف آن می تواند نشان دهنده خرابی و فساد دوغ باشد. دوغ یکی از نوشیدنی هایی است که توصیه می شود به جای نوشابه همراه با غذا خورد شود. گرچه که گفته می شود، کلسیم موجود در دوغ می تواند جذب آهن غذا را مختل کند اما اگر فرد یک جیره غذایی مناسب داشته باشد و به طور متنوع و متعادل در روز از گروه های مختلف مواد غذایی استفاده کند، دچار کمبود آهن نخواهد شد. البته میزان کالری ای که دوغ به غذا اضافه می کند را نباید نادیده گرفت.

یک سوال معمول هم این است که آیا آبمیوه برای بیماران خوب است یا نه؟ برخی از بیماران ممکن است نتوانند از غذاهای حجیم و معمول استفاده کنند. تشخیص این موضوع بر عهده پزشک معالج آنهاست. بیشتر اوقات به این افراد توصیه می شود برای اینکه انرژی و مواد معدنی مورد نیاز بدن شان تأمین شود، از پوره یا آبمیوه استفاده کنند. اما این موضوع در بیماری های مختلف و افراد