

فولكس فاجن تعلن عن تحالف عالمي في انتاج السيارات الكهربائية



□ العرب اونلاين

أعلنت فولكس فاجن عن تحالف عالمي لإنتاج السيارات الكهربية، وقالت إنها تستثمر خمسة مليارات يورو "٦,٥ مليار دولار" سنويا في قطاع النحث والتطوير. وقال مارتن فنتركورن الرئيس التنفيذي لفولكس فاحن "مستقبلاً..سيكون نبض قلب فولكس فاجن كهربائياً أيضاً، مهندسونا فى أمريكا وأوروبا وآسيا يرسون الأسس لهذا في التحالف البحثي"، وبحسب الشركة الألمانية العملاقة، فإن طرازها "طوارق" الهجين والذي دشن هذا العام ، سوف ر للحقة نسخة هجين من "جي تي ايه" عام ٢٠١٢، ثم "إي - أُبّ وجِولف "بلو - إيّ - موشن" في العام التالي، وواحدة من تلك الطرازات ستكون أول سيارة تعتمد بشكل كامل على الكهرباء

> معامل البحث والتطوير التابعة لفولكس فاجن في مدينة بالو ألتو، أكبر المؤسسات البحثية التابعة للشركة الألمانية خارج حدود ألمانيا، على تطوير سيارات المستقبل، وقالت الشركة، إنه إضافة إلى التركيز على تطوير نظم مساعدة قائد السيارة، يجري العمل على تطوير الكهربية،

الكهربية عالمياً من خلال مقر فولكس فاجن في فولفسبورج، ويتم فحص العديد من مفاهيم بطاريات التخزين، ومنها تقنية بطاريات ليثيوم أيون والبطاريات التي يطلق عليها خلايا المستهلك، يطلق عليها أبضاً "خلايا ١٨٦٥٠ وأوكل لمعمل الأبحاث الإلكترونية في سيليكون فالى، مهمة فحص واختبار كل ما يتعلق ببطارية خلية المستهلك، وبما في ذلك الأسلوب الأمثل لتجميع البطارية ووضعها داخل

السيارة، وكذا وسائل التحكم

الذكية في الطاقة المخزنة".

□ العرب اونلاين

أظهرت دراسة إيطالية أن العادات الغذائية للغربيين غير مفيدة لبكتريا الأمعاء مما يجعل الغربيين أكثر عرضة للإصابة بأمراض الأمعاء والسمنة، وتوصل الباحثون إلى هذه النتيجة بعد مقارنة بكتريا الأمعاء لدى 14 طفلاً في بوركينا فاسو و١٥ طفلاً من مدينة فلورينس الإيطالية، وأشار الباحثون في جامعة فلورينس الإيطالية إلى أن تركيبة بكتريا الأمعاء لدى الأطفال الإيطاليين لم تكن في نفس تنوع تركيبتها لدى أقرانهم الأفارقة، ونشر الباحثون تحت إشراف الأستاذة كارلوتا دى فيليبو من جامعة فلورينس دراستهم فى مجلة "بروسيدنجز" التابعة للأَكاديمية الأمريكية للعلوم.

الأمعاء حيث وجد الباحثون في

دراسات تحذر: أكباس البلاستبك تهدد حياتك

والخضروات وأنهم قلما يأكلون بعض لحم الدجاج ما يجعل غذاءهم غنيا بالنشا والألياف في حين تقل نسبة الدهون والبروتين الحيواني في غذائهم، و بذلك تكون العادات الغذائية للأطفال الأفارقة شبيهة بما كانت عليه عادات الإنسان البدائي قبل نصو عشرة آلاف عام منذأن اعتمد الزراعة حسبما أوضح الباحثون في حين أن الإيطاليين يتناولون مثل بقية شعوب الدول الصناعية الكثير من السكر والنشا والدهون والبروتينات الحيوانية ولاتمثل الألياف سوى نسبة ضئيلة من غذائهم، وينعكس هذا الاختلاف بشكل واضح في تركيبة بكتريا

وأوضح الباحثون أن الأطفال في

بشكل واضح من بكتريا أكتينو أفريقيا يأكلون الكثير من الحبوب وباكترويد وهما اثنان من أربعة أنواع من البكتريا الأكبر نسبة في أما لدى الأطفال الإيطاليين فوجد الباحثون نوعين أخرين سائدين من الدكتريا في الأمعاء وهما بكتريا

ما يجعلها عبئا على المكان الذي تستقر به،

مسببة تلوث التربة والهواء والماء حتى في

- نتيجة لتعلق الأكياس بكل ما تصادفه

في طريقها فإنها تشوه المسحة الجمالية

للبيئة، هذا التأثير على المسحة الجمالية

تصاحبه إعاقة لنمو النباتات عن طريق

منع أشعة الشمس والهواء من الوصول

إليها ووجودها بين الحشائش ومعلقة

على أغصان الأشبجار يضعها في طريق

تبتلعها الحيوانات، ما يسبب انسداد القناة

الهضمية وموتها. ومن هذه الحالات موت

- تتناولها السلاحف البحرية لاعتقادها

بأنها من قناديل البحر، إذ تسبب لها الموت

- تعمل على سد خياشيم التنفس للأسماك،

- التفاف أكياس البلاستيك حول الشعاب

المرجانية سيحرمها من ضوء الشمس ومن

التيارات المائية المتجددة الداخلة والخارجة

منها وإليها والتي تحمل لها الطعام

ما يؤدي إلى موت جماعي لهذه الأسماك.

عدد من الجمال في كثير من المحميات.

الحبو انات التي تبحث عما تأكل.

حال حرقها.

فيرميسوتيس وبكتريا بروتيو وهما نوعان متباينان للنوعين الغالبين لـدى الأطفال الأفارقة، وتعد النسبة بين حجم بكتريا فيوميسوتيس و بكتريا باكترويد هي أهم ما يميز بين الأطفال الأفارقة والأوروبيين في هذا الجانب، حسبما جاء في نتائج الدراسة التي أشار أصحابها إلى أن دراسات سابقة أظهرت أن هذه النسبة هي نفسها التي تميز أصحاب الوزن الزّائد عن أصحاب الوزن

وب السغداء السغريسي ينضر الأمسعاء

بكتريا الأطفال الأفارقة نسبة أعلى

توفرها لدى أقرانهم الأوروبيين. ورجح الباحثون أن يكون ذلك بسيد غذاء الأفارقة الأغنى بالألياف لأن البكتريا من هذا النوع قادرة على تحليل المواد النباتية صعبة الهضم مثل مادة اكسيلان واكسيلوس النباتيتين حيث تحولها إلى أحماض

العادي ما جعل الباحثين يرجحون أن

للجسم وتحمى الأمعاء من الالتهابات تكون شعوب الدول الصناعية أكثر عرضة للإصابة بالسمنة لهذا السبب، حسيما بينت الدراسة. وأكد الباحثون أن دراستهم أثبتت وأصبحت هذه الفروق واضحة عندما أن النظام الغذائي له تأثير أكبر بدأ الأطفال يفطمون عن الحليب و على بكتريا الأمعاء من أي عنصر يحصلون على أغذية صلبة، حيث أخر يميز مجموعات الأطفال التي تبين للباحثين عدم وجود اختلافات سن تركسة بكتريا الأمعاء لدى خضعت للدراسة مثل عنصر الخدمات الصحية أو المناخ أو الانتماء لإحدى الأطفال الأفارقة والأوروبيين أثناء المحمو عات العرقية. فترة الرضاعة مع وحود بعض أنو اع البكتريا لدى الأفارقة مثل بكتريا بريفوتيلا وبكتريا اكسيلاني وعدم

وخلص الباحثون إلى أن "فقر" بكتريا الأمعاء لدى أطفال الدول الصناعية يؤدي إلى فقدانهم بعض الخواص الحامية التي توفرها هذه الأمعاء. ورجح العلماء أن يكون هذا الفقر" هو السبب وراء تزايد ضعف المناعة الذاتية والالتهابات المزمنة للأمعاء في الدول الصناعية والتي لا يكاد يكون لها وجود في أفريقيا.

دهنية قصيرة السلسلة توفر طاقة

الأرض تتعرض لوجة ساخنة نتيجة انفجار شمسي



□ محيط

حذر علماء فضاء من أن الكرة الأرضية قد تتعرض لموجة ساخنة عابرة للفضاء نتيجة لانفجار كبير شهدته الشمس خلال الأيام القليلة الماضية، ونقلت صحيفة "ديلي تلجراف" البريطانية عن هؤلاء العلماء قولهم، إنهم يتوقعون أن تستقبل الكرة الأرضية موجة ساخنة كنتيجة لانفجار شمسى هائل تم رصده قبل أيام، وأوضّحت الصحيفة أن عدة أقمار صناعية رصدت الانفجار الشمسى خلال عطلة . نهاية الأسبوع بما فيها قمّر تابع لوكالة الفضاء الأمريكية "ناسا" ورصد علماء الفضاء حول العالم الانفجار الذي يماثل حجمه حجم الكرة الأرضية وهو انفجار مرتبط بثورات أخرى شهدها سطح الشمس مؤخراً، وأشارت الصحيفة إلى أن الإنفجار الذي حدث في المنطقة المواجهة للأرض أرسل موجة أطلق عليها العلماء اسم "تسونامي شمسى" وامتد لمسافة ٩٣ مليون ميل عبر الفضاء، ويؤكد العلماء أن " موجة الحر التي صدرت عن الشمس

> تسير في طرق الولايات ويعكف نحو مئة خبير في ويتم تنسيق أىحاث تطوير السيارات

□ محبط -شبكة الإعلام العربية

مع التقدم الحضاري الذي نعيشه.. قدمت لنا الصناعة الحديثة منتجات من الدلاستنك سهلة الاستعمال مثل الأكناس البلاستيكية التي من المفترض أنها تساعدنا على نقل أو حفظ أو تداول معظم المنتجات الغذائية، ولكن أثبتت الدراسات الحديثة أنه من المكن أن تنشأ أمراضاً عديدة عن طريق المواد الداخلة في صناعة المنتجات البلاستيكية والتي تنوب في الأطعمة المحفوظة بداخلها، وقد حذر باحثون من إعادة استخدام أكياس البقالة بعدما بينت فحوصات مخبرية أنها تحتوي على بكتيريا مؤذية مثل "أي. كولى" وغيرها. وأوضيح الموقع الإلكتروني لجامعة أريزونا أن الدراسة التي أجراها باحثون فيها بالاشتراك مع جامعة "لوما ليندا"، توصلت إلى أن إعادة استخدام أكداس البقالة مؤذ بسبب تلوثها ببكتيريا غذائية مثل "إِي. كولي" التي قد تسبب ضرراً

وتوصيل الباحثون في الجامعتين الأمريكيتين إلى هذه النتيجة بعد فحص عدد من الأكياس التي استخدمها أصحابها لحمل سلعهم بشكل عشوائي في منطقة توسكون بولايتي لوس أنجليس وسان فرانسيسكو، كما تبين لهم أن المستهلكين لا يعرفون أن عليهم غسل تلك الأكياس إذا أرادوا استخدامها مرة أخرى.

ومن جانبه، أكد تشارلز غيربا وهو أستاذ فى التربة والماء والعلوم الطبيعية شارك في إعداد الدراسة، "تشير النتائج التي توصلنا إليها إلى وجود تهديد جديد للصحة العامة وبخاصة بسبب بكتيريا "إي. كولى" والتي تم اكتشافها في نصف عينات الأكياس التي تم فحصها".

وأوضيح البروفيسور رايان سنكلير من كلية الصحة العامة في جامعة لوما ليندا على السلطات الصحية الاستفادة من هذه الدارسة من أجل حماية الصحة العامة، ودعيا إلى حملة توعية عامة عن أخطار أعادة استخدام أكياس البقالة، وإلى لصق معلومات إرشادية تشدد على عدم استخدامها مرة أخرى من أجل ضمان عدم الإصابة بالأمراض بسبب المواد الملوثة التى قد تكون فيها، كما أكدت الباحثة زينب محمد إسماعيل إبراهيم بقسم الأغذية وعلوم الأطعمة بكلية الاقتصاد المنزلي في دراستها للماجستير، من خطورة تأثير تعبئة الفول المدمس وهو ساخن في أكياس من الدلاستيك خفيف الكثافة، على الصحة العامة للإنسان، وهي الظاهرة التي تنتشر في كثير من الأحياء والشوارع المصرية.

وأوضحت الدراسية بصورة قاطعة أن تعبئة الفول المدمس وهو ساخن عند درجة ١٠٠ مئوية في أكياس من البلاستيك خفيف الكثافة لمدة ٣٠ دقيقة، يؤدي إلى انتقال

عديد من المركبات الكيمنائنة العضوية المعروفة بتأثيراتها السامة من جدران

الأكياس إلى داخل عينات الفول المدمس و أكد الدكتور يوسف عبد العزيز الحسانين أستاذ التغذية وعلوم الأطعمة ووكيل كلية الاقتصاد المنزلي، أن الدراسة أثبتت أيضاً أن تخزين الفول المدمس المعبأ داخل الأكياس البلاستيكية في الفريزر عند

درجة ٢٠ مئوية، يؤدى إلى انتقال العديد من المركبات الكيميائية السامة إلى داخل عينات الفول المدمس من جدران الأكياس ... نتبجة للتصدعات والتشققات التي حدثت لها، والتي تم تصويرها بالميكروسكوبات عالية التقنية. وأضافِ يوسف أنه تم من خلال الدراسة أيضاً فصل مستخلصات من المركبات الكىميائية التى انتقلت من جدران أكياس البلاستيك إلى الفول المدمس، ودراسة تأثيراتها السامة باستخدام مزارع خلايا الكبد كنماذج بيولوجية معملية خارج الجسم، وقد تأكد من خلال فحص خلايا

الكيد أن لهذه المركبات قدرة كبيرة على إحداث التأثيرات السامة والخطيرة، والتى تودى إلى فشل الخلية في أداء وظائفها، وخاصبة فيما يتعلق بالطاقة ومخزن الإنزيمات والجدار الخلوى في الخلية، كما أظهرت الدراسة أن استخدام بعض الإضافات الغذائية مثل الشطة والطحينة والليمون والطحينة ومهروس البصل والثوم وإضافتها إلى الفول المدمس المعدأ في أكداس من الدلاستدك، يقلل بدرجة محدودة من المخاطر السامة السابقة.

استخدام البلاستبك بصبيك بالسرطان

وحذرت الدكتورة سحر العقبى رئيس قسم علوم الأطعمة والأغذية بالركز القومى للبحوث، من استخدام اكياس البلاستيك والنايلون وعلب البلاستيك في نقل أو حفظ الطعام مثل الخبر أو الفول أو الكشري أو حمص الشيام خاصية إذا ماكان بداخل الكيس ساخناً.ٰ

وأوضحت العقبى أن خطورة البلاستيك ترجع إلى المواد الكيماوية التي تدخل في تركيبه والتى تتعامل مع المادة الغذائية التي بداخلها وهو ما يهدد بحدوث الأورام السرطانية مع تكرار استخدام الأكياس البلاستيكية بصورة يومية.وتحتوي مادة الدلاستيك على مادة الديوكسين الكيميائية التي تسبب مرض السرطان، خاصةً سرطان

ويحذّر العلماء من تغطية الخبز والطعام الساخن بالأكياس والأغطية البلاستيكية، حيث ستذيب السموم الموجودة بالبلاستيك، وبالتالي تختلط هذه السموم مع الطعام المكشوف الحرارة، فمن الأفضل تغطية الطعام بالورق بدلاً من البلاستيك.

بهدد خصوبتك

كما أكدت دراسة بالمركز القومى للبحوث أن استخدام الأكياس البلاستيكية السوداء يصيب بأمراض خطيرة، أهمها السرطان

وأكد الدكتور جمال نوب الأستاذ بالمركز إن استخدام الأكياس السوداء بصفة دائمة، خاصةً مع المنتجات الغذائدة القائلة لامتصاص مواد سامة يتسبب في الإصابة بالعديد من الأمراض، خاصة وأن هذه الأكياس تصنع من إعادة تدوير المخلفات وأكثرها سامة. واشار الباحثون إلى أن الوقاية من هذه الأكياس الخطيرة ممكنة، وذلك عن طريق تغيير بعض السلوكيات الخاطئة في التعامل اليومي مع الغذاء سواء مراحل النقل والتغليف.والأكياس السوداء لها أضرار ليس فقط على المأكو لات الطازجة، بل أيضاً على المأكولات الجافة لما لها من سرعة امتصاص مثل البقوليات وغيرها لأنها تحتوى على مواد كيماوية صنعت منها تلك الأكياس.وأوضح جمال إنه ليست كل الأكياس البلاستيكية السوداء تهدد صحة الإنسان..

بل هناك أكياس صنعت معتمدة على الأبحاث العلمية والمعملية والتي لا توجد بها مواد لا تضر بصحة الإنسان، واكن المشكلة أن إنتاج هذه الأكياس مكلف جداً لذا تلجأ بعض المصانع إلى إعادة تدوير هذه المخلفات لهذه الصناعة وطبع منها أكياس ضارة، كما أظهرت دراسات أجريت على الحيوانات أن مادة "بيسفينول أ" التي تستخدم في صنع زجاجات البلاستيك وغيرها من المنتجات الاستهلاكية التي تستعمل في الحياة اليومية، تؤثر سلباً على الخصوية عند النساء. وأشبارت الدراسة إلى أن المادة تتستب

باعتلال في نبضات القلب كما تؤدي إلى مشاكل في الخصوبة لدى النساء و الأطفال الذين يتعرضون لهذه المادة الكيميائية. وتستخدم هذه المادة المعروفة أيضا باسم 'بي بي إيه"، في المواد الدلاستدكية، كالأقراص المدمجة والنظارات الشمسية وعبوات المياه، وقد أظهرت دراسات وجود علاقة بينها وبين السرطان والسكري وأمراض القلب واضطرابات النمو لدى الأطفال والأجنة، وأكد الباحث سكوت بيلشر وهو أستاذ في علم الصيدلة في جامعة "سنسيناتي"، أن الـ"بي بي إيه" يتصرّف أحياناً في الجسم لدى النساء كهرمون الاستروجين، ما يزيد مخاطر تعرضهن لأزمات قلبية ويسبب اضطرابات في نبضات القلب، ويشتبه علماء في أنّ تكون المادة تعدل الجبنات البشرية الخاصة بالحمل، ما يؤثر على الخصوبة

أضرار الأكياس البلاستيكية - غير قابلة للتحلل ولا تتم إعادة تصنيعها،

البلاستيك على مواد كيماوية تذوب في الغذاء وتسبب أمراضا في الكبد والرئة وان استخدام هذه الأكياس أدى إلى وجود متبقيات من مواد التصنيع في دم الإنسان والتى تعتبر متسببا أساسياً في وجود

أخطر الأمراض الخبيثة. - هناك خطر مباشر لهذه المواد على صحة الإنسيان بالنظر إلى استخدام الأكياس البلاستيكية في حمل الوجبات الغذائية الساخنة على نُحو ملحوظ في البلاد، ما يحعل حمل الأطعمة الساخنة بداخلها خطراً مباشراً على صحة الإنسان.

بدائل للبعد عن مخاطر المواد البلاستيكية

- يمكنك الاستعاضة عن الأكياس البلاستيكية أو أكياس النايلون أثناء تسوقك بحقيبة التسوق الخاصة بك. - عدم شيراء المواد الغذائية وخصوصاً الساخنة منها في أكياس النايلون واحمل معك وعاءك الخاص.

- الحرص علي شراء واستخدام أوعية الماء الزجاجية بدلاً من البلاستيكية.



ستصل إلى الأرض وأنها ستؤثر على المجال المغناطيسي للكرة الأرضية.

الموسيقي أثناء الدرس تعيق القدرة على

الحفظ

□ العرب اونلاين

حذرت دراسة جديدة الطلاب من الاستماع للموسيقي أثناء تحضيرهم لامتحان مهم لأنها قد تعيق قدرتهم على تذكر الأشياء التي يتعلمونها. وذكر موقع "هيلث دي نيوز" إن باحثين في جامعة "ويلز" أجروا دراسة طلبوا خلالها من المشاركين حفظ ٨ أحرف بالترتيب، وظهر أن قدرة المشاركين على التذكر كانت الأسوأ أثناء الاستماع إلى الموسيقي أكانوا يحبون النوع الذي يستمعون له أو لا يحبونه، وظهر أن القدرة الأفضل على التذكر كانت في محيط هادئ من

ونشرت الدراسة في دورية "علم النفس الإدراكي التطبيقي".

تناول الحامل الأطعمة الغنية بالحديد يحمى طفلها من الانيميا

للأمراض المختلفة. وينصح منصور أنه يجب في هذه الحالات إجراء تحليل دم الطفل للتأكد من إصابته أكد الدكتور حسن فكري منصور مدير مركز ابن سينا للتغذية بدمنهور، أن هناك بعض العلامات التي تساعد الأمهات على التعرف على أعراض إصابة أبنائهم بالأنيميا مثل، ظهور الطفل أقل نشاطاً من المعتاد، وميل لون جفن العين الداخلي والشفاه الي اللون الباهت وكذلك بشرة الوجه،

بالانيميا، فهناك أكثر من نوع من الانيميا، لكن أكثرها شيوعاً بين الأطفال هي أنيميا نقص الحديد، فالطفل في الشهر الرابع يبدأ في النمو السريع، ويكون في حاجة إلى المزيد من الحديد لتكوين هيموجلوبين الدم، ولبن الأم لا يحتوي إلا على نسبة ضئيلة من عنصر الحديد، وإذا لم يتم إمداد الطفل بانتظام بالأطعمة الغنية بالحديد بداية من الشهر الرابع، فأنه سوف يكون عرضه للإصابة بالانيميا، كذلك ينصح منصور بضرورة تناول الأم خلال فترة

من الحديد قبل أن يولدوا. كما ينصح أيضاً بإمداد الطفل بداية من الشهر السابع بالأطعمة الغنية بالحديد، مثل اللحم المفروم

وكبد الدجاج والعسل الأسود والبقوليات، مثل الفول والعدس مع تجنب إعطاء الطفل الشاي لأنه يبطئ عملية امتصاص الحديد وإمداد الطفل بفيتامين سًّا و "ب" المركب فهما يساعدان الجسم على الإفادة من الحديد الموجود في الطعام.

الحمل المكملات الغنية بالحديد إلى جانب الأطعمة

الغنية به مثل الكيده، والكلاوي، واللحوم الحمراء

و العسل الأسود لضمان حصول الأطفال على كفايتهم

البدناء يأخذون إجازات مرضية أكثر من غيرهم

□ العرب اونلاين

إضافة إلى تكرار تعرض الطفل

بينت دراسة بريطانية أن الأشخاص الذين يعانون من البدانة يأخذون إجازات مرضية أكثر من زملائهم الأقـل وزناً، ما قد يدفع أرباب العمل إلى حثّ موظفيهم على فقدان الوزن. وذكر موقع "لايف ساينس" أن نتائج دراسة أجرتها جامعة "كينغ" في لندن أظهرت أن الأشخاص الذين يعانون من البدانة يأخذون إجازات أكثر بك ايام مقارنة مع زملائهم الذين لا يعانون من السمنة.ومن المعلوم

أن البدانة تزيد خطر العديد من

إجازات مرضية أكثر خاصة الإجازات الطويلة، غير أن الدراسة أوضحت أن البدناء يأخذون أيضاً إجازات قصيرة أكثر أيضاً،عند الإصابة بالأنفلونزا وغيرها مثلاً. وتظهر الدراسة أن البدانة المتفشية في الدول المتقدمة قد يكون لها عواقب اقتصادية غير الفواتير الطبية المرتفعة فقط، ما قد يدفع أرباب العمل إلى تشبجيع موظفيهم على فقدان الوزن. وشملت الدراسة ٦٢٥ موظفاً في نظام مواصلات

في لندن، وظهر أن البدناء أخذوا ما معدله ٩ أيام إجازات مرضية في السنة مقابل ٥ أيام أخذها الموظفون الأقل وزناً. وزادت البدانة احتمالات أخذ إجازات مرضية قصيرة وطويلة.

