

# မာ ကိ ကာ

ပညာရပ် ဝေါဟာရများ	၅
စာရေးသူ၏ စကား	၈
စာအုပ်တွင် စိတ်ဝင်စားဖွယ် အကြောင်းအရာအချို့	၁၂

<b>အခန်း-၁။ အစာတွင် သဘာဝအလျောက်ပါဝင်နေသော ပစ္စည်းများကြောင့် အဆိပ်သင့်ခြင်း</b>	၁၆
- ပီလောပီနံဥ တောက်ခြင်း (Cassava/tapioca poisoning)	၁၆
- မှိုဆိပ်သင့်ခြင်း (Mushroom poisoning)	၃၀
- တည်းသီး အဆိပ်သင့်ခြင်း (Djenkolism)	၄၀

<b>အခန်း-၂။ သတ္တုဓာတ်များ အစာထဲသို့ ရောက်ရှိလာခြင်းကြောင့် အဆိပ်သင့်ခြင်း</b>	၄၉
- အာဆင်းနစ် ခေါ် စိန်ကြောင့် အဆိပ်သင့်ခြင်း(Arsenic poisoning)	၅၀
- မာကျူရီ ခေါ် ပြဒါးကြောင့် အဆိပ်သင့်ခြင်း (Mercury poisoning)	၆၅
- ခဲ ဓာတ်ကြောင့် အဆိပ်သင့်ခြင်း (Lead poisoning)	၇၈

<b>အခန်း-၃။ ငှက်တီးရီးယားပိုးများ အစာထဲသို့ ရောက်ရှိလာခြင်းကြောင့် အဆိပ်သင့်ခြင်း(Food poisoning)</b>	၈၉
- အစာလမ်းကြောင်းတွင် ခိုအောင်းနေတတ်သည့် (Salmonella, Listeria and E.coli) ငှက်တီးရီးယားများကြောင့် အဆိပ်သင့်ခြင်း	၉၄

- အရေပြားနာ ဖြစ်စေသည့် Staphylococcus ငှက်တီးရီးယား	
ပိုးများကြောင့် အဆိပ်သင့်ခြင်း	၁၂၀
- မြေကြီးထဲတွင် ရှိသော Clostridium ငှက်တီးရီးယားများကြောင့် အဆိပ်သင့်ခြင်း	၁၂၄

<b>အခန်း-၄။ အစားအစာထဲတွင် လူတို့ တမင် ထည့်ထားသော ပစ္စည်းများကြောင့် အဆိပ်သင့်ခြင်း</b>	၁၃၀
- အစာထဲသို့ ယင်းပိမ်း ထည့်ခြင်း (Nitrate poisoning)	၁၃၉
- အစာထဲသို့ ဖော်မလင် (Formalin) ထည့်ခြင်း	၁၄၄

<b>အခန်း-၅။ အစားအသောက်နှင့် ဓာတ်မတည့်ခြင်း(Food allergy)</b>	၁၅၀
- နို့ပရိုတင်းနှင့် ဓာတ်မတည့်ခြင်း (Milk protein allergy)	၁၅၅
- ကြက်ဥ ဘဲဥနှင့် ဓာတ်မတည့်ခြင်း	၁၆၀
- မြေပဲနှင့် ဓာတ်မတည့်ခြင်း (Peanut allergy)	၁၆၅
- ပင်လယ်စာနှင့် ဓာတ်မတည့်ခြင်း (Seafood allergy)	၁၆၅
- ဂျုံနှင့် ဓာတ်မတည့်ခြင်း (Gluten sensitivity)	၁၆၅