

إيران وروسيا تعقدان اجتماعاً مشتركاً حول تفعيل التعاون الرياضي بينهما

عقد اليوم الثلاثاء أول اجتماع مشترك بين إيران وروسيا لتفعيل خطة التعاون الرياضي بين البلدين بحضور نائب وزير الرياضة الإيراني ونائب وزير الرياضة الروسية. وأفادت وكالة مهر للأنباء، انه بعد التوقيع على خطة العمل لتطوير التعاون الرياضي بين إيران وروسيا، والتي جرت في ١٥ فبراير بحضور وزيرى الرياضة للبلدين، تم عقد الاجتماع الأول لتشكيل لجنة عمل مشتركة بهدف تفعيل بنود خطة العمل لتطوير التعاون الرياضي بين إيران وروسيا في مبنى وزارة الرياضة الإيرانية.

وحضر هذا الاجتماع سيد محمد شرفين اسبقيان، نائب وزير الرياضة الإيراني، ألكسي موروزوف، نائب وزير الرياضة الروسي، يوجينا بافلوفا، رئيس إدارة تنمية التعاون الدولي في وزارة التعليم والعلوم والتعاون الدولي لوزارة الرياضة في الاتحاد الروسي، محمد حسن تقني زاده، مدير عام مكتب الشؤون الدولية، ومحسن ممتدكيا.

مدير عام العلاقات العامة والإعلام في وزارة الرياضة والشباب الإيرانية، بالإضافة إلى مهدي تاج، رئيس اتحاد كرة القدم الإيراني، وعلي أكبر خوشنويس، أمين سر اتحاد كرة اليد، و ابراهيم مهربان، أمين سر اتحاد المصارعة الإيرانية.

وفي هذا الاجتماع، أعرب ممثلو الاتحادات الروسية للمصارعة وكرة اليد وكرة القدم عن أرائهم عبر الإنترنت حول توسيع التعاون مع الاتحادات ذات الصلة في إيران.

وأبدي ممثلو هذه الاتحادات الثلاثة إرتياحهم للتعاون المشترك وأبدوا وجهات نظرهم بشأن زيادة التفاعلات مع الجمهورية الإسلامية الإيرانية.

تضارب بشأن محاولة باريس الأخيرة لعرقلة رحيل مبابي

تضاربت الأنباء حول حصول الفرنسي كيليان مبابي، مهاجم باريس سان جيرمان، على عرض جديد من إدارة النادي الباريسي لإفساد انتقاله مجاناً إلى ريال مدريد.

وينتهي عقد مبابي مع باريس في الصيف المقبل، وذكرت العديد من التقارير أن لديه اتفاق بشأن الانتقال مجاناً إلى ريال مدريد.

وكتب فابريزيو رومانو، خبير الميركاتو، على حسابه بشبكة إكس: «مصادر قريبة من باريس سان جيرمان تنفي بشدة أن أمير قطر سيقيم عرضاً جديداً لإقناع كيليان مبابي بالبقاء».

وأضاف: «لقاء اليوم لن يكون حول مستقبل مبابي، لأن اللاعبين كان واضحاً بالفعل مع باريس، بعد أن أبلغهم بمغادرة النادي، وهو بالفعل في محادثات متقدمة مع ريال مدريد».

وجاء ذلك بعد أن نشرت صحيفة «ليكيب» الفرنسية، أن مبابي تلقى دعوة للمشاركة في حفل عشاء رسمي، اليوم الثلاثاء، في قصر الإليزيه، وسيتواجد في الحفل إيمانويل ماكرون، رئيس فرنسا، إضافة إلى تيمم بن حمد آل ثاني أمير قطر، وناصر الخليفي رئيس باريس سان جيرمان.

وأشارت إلى أن ممثلي قطر سيستقلون تواجد مبابي في الحفل للتحدث معه حول إعادة النظر في قرار الرحيل عن سان جيرمان.

وقالت مصادر «ليكيب» إن أمير قطر يخطط لتقديم عرض جديد لمبابي في الحفل سيكون بمثابة الفرصة الأخيرة لبقائه مع باريس.

خطوة فاصلة.. حلم دي زيربي رهن إشارة برشلونة

يدرك الإيطالي روبرتو دي زيربي، مدرب برايتون، الشرط الذي يضعه برشلونة للموافقة على تعيينه خلفاً لتشافي هيرنانديز الذي أعلن رحيله عن الفريق الكتالوني بنهاية الموسم الحالي.

ووفقاً لصحيفة «سبورت» الإسبانية، يعد دي زيربي أحد الأسماء التي تعجب إدارة برشلونة كثيراً. كما أن الرئيس خوان لابورتا طلب مؤخرًا جمع المزيد من المعلومات عنه وعن أسلوبه. وأشارت إلى أن دي زيربي يرحب بفكرة تدريب برشلونة، لكنه يدرك أن برشلونة مصمم للغاية على عدم دفع الـ١٥ مليون يورو قيمة الشرط الجزائي لفسخ عقده مع برايتون. ويعلم المدرب الإيطالي أنه إذا أراد الانتقال لتدريب برشلونة، فعليه أن يتفق بنفسه على إنهاء عقده مع برايتون.

وذكرت أن «من الواضح أيضاً أن دي زيربي لن يتحرك تجاه هذه الخطوة حتى يلتقط الإشارة النهائية من جانب برشلونة، ويكون وثاقاً تماماً من أنه المدرب المختار لخلافة تشافي، وهو الأمر الذي لم يبلغ به حتى الآن».

ذكرت تقارير صحيفة إسبانية عديدة، أمس الثلاثاء، أن الظهير الأيسر الكندي ألفونسو ديفيز على أعتاب الرحيل عن بايرن ميونخ، والانتقال إلى ريال مدريد.

وأشارت صحيفة «أس» الإسبانية إلى أن الاتفاق تم بالفعل بين بايرن و النادي الملكي. ويمتد عقد ديفيز مع بايرن حتى صيف ٢٠٢٥، وتردد أن الريال سيدفع ٤٠ مليون يورو (٤٣ مليون دولار) لضم اللاعب.

ويحاول بايرن تفادي رحيل ديفيز دون مقابل عقب نهاية عقده، حيث تعلم الدرس من تجربة المدافع النمساوي ديفيد ألابا الذي انتقل إلى ريال مدريد بالمجان في ٢٠٢١.

وغاب ديفيز عن النادي البافاري منذ مطلع الشهر الجاري بسبب إصابة في الركبة اليسرى، لكنه عاد للتدريبات أمس الأول الاحد.

اللاعبون الإيرانيون يتقدمون في تصنيف الاتحاد الدولي لتنس الطاولة

تقدم لاعبو تنس الطاولة الإيرانيون في التصنيف الأخير للاتحاد الدولي لتنس الطاولة (ITTF). وأفادت وكالة مهر للأنباء، انه أظهر التصنيف الذي صدر يوم الثلاثاء أن أفضل ثلاثة لاعبي تنس الطاولة الإيرانيين في

فئتي الرجال والسيدات قد حسنوا مراكزهم بين لاعبي تنس الطاولة الدوليين بعد نجاحهم في نهائيات بطولة العالم لتنس الطاولة للفرق ٢٠٢٤ التي أقيمت في مدينة بوسان، لكوريا الجنوبية، وفي فئة الرجال، تقدم نوشاد عالميان

مركزاً واحداً ليحتل المركز ٥٠ عالمياً، فيما تقدم أمير حسين هدائي ثلاثة مراكز ليصل إلى المركز ١١٩، وتقدم نيماء عالميان أيضاً تقدماً كبيراً بلغ ٥٩ مركزاً، واحتل الآن المركز ١٨١.

ومن بين لاعبات تنس الطاولة الإيرانيات، تحسنت كل من ندى شاهسوارى ومهشيد اششاري وشيما صفائي ترتيبهن بمقدار ٣١١ و٣١٢ و٣١٥ مركزاً على التوالي.

ميدو: محمد صلاح في الدوري السعودي

فجر أحمد حسام «ميدو»، نجم منتخب مصر السابق، مفاجأة من العيار الثقيل حول انتقال مواطنه محمد صلاح، جناح ليفربول، نحو أحد أندية الدوري السعودي.

وسبق أن اقترن اسم الفرعون المصري (٣١ عاماً)، بالانتقال إلى صفوف اتحاد جدة خلال فترة الانتقالات الصيفية الماضية، حيث قدم «العميد» عدة عروض مثيرة آخرها ٢١٧ مليون جنيه

إسترليني، ولكن النادي رفض.

كذلك، ارتبط اسم الهلال بالتعاقد مع صلاح في أكثر من مناسبة، خصوصاً بعد إصابة البرازيلي نيمار دا سيلفا بقطع في الرباط الصليبي. وحول هذا الشأن، كتب ميدو، عبر حسابه الرسمي بموقع التواصل الاجتماعي «إكس» تغريدة قال خلالها: (محمد صلاح في الدوري السعودي خلال الموسم المقبل.. تم توقيع العقود. وتأتي تغريدة ميدو في الوقت الذي يرتبط فيه محمد صلاح بالعديد من التحديات القوية في الدوري الإنجليزي الممتاز ثم الدوري الأوروبي خلال شهر مارس آذار المقبل.

ويرتبط نجم «الريدز» بعقد يمتد حتى صيف عام ٢٠٢٥، وسط تقارير بريطانية تشير إلى أن الليفر يتطلع للإبقاء على خدمات صلاح لمدة موسمين إضافيين. وشارك صلاح هذا الموسم في ٢٨ مباراة بمختلف المسابقات، سجل خلالها ١٩ هدفاً وقدم ١٠ تمريرات حاسمة.

إحصائية كارثية لدفاع يونايتد

كشفت بيانات إحصائية جديدة عن أوجه القصور الدفاعية في مانشستر يونايتد هذا الموسم، ويمر مانشستر يونايتد بموسم فوضوي حيث خسر ١٠ من ١٦ مباراة في الدوري الإنجليزي

الممتاز، ويحتل حالياً المركز السادس. تلقى فريق إريك تين هاج أهدافاً أكثر من أي فريق آخر في المراكز الستة الأولى (٣٦ هدفاً) وسجل أقل من أي فريق في النصف العلوي من الجدول (٣٦ هدفاً). وحافظ مانشستر يونايتد على نظافة شبكاه ٧ مرات فقط في الدوري هذا الموسم، واستقبل مرماه ١٥ هدفاً في ٦ مباريات بدور المجموعات في دوري أبطال أوروبا.

وفي بيانات جديدة لشبكة «أوتبا»، نشرتها صحيفة «ديلي ميل» الثلاثاء، واجه يونايتد ١٦ تسديدة أو أكثر في ١٤ مباراة، أي أكثر من أي فريق في الدوري الإنجليزي الممتاز. ويتساوى يونايتد مع لوتون وشيفيلد يونايتد في هذا الرقم، وهما فريقان يقعان في المراكز الثلاثة الأخيرة، واستقبلت شبكاهما ٥١ و٦٦ هدفاً على التوالي. وضمن الإحصائية ذاتها، يأتي وست هام وبيزنلي، في المركز الثاني بعدما تعرضا لـ١٦ تسديدة أو أكثر في ١٣ مباراة، مقابل ١٠ مباريات لكل من برينتفورد وفولهام وبورنموث.

خاشانوف يتقدم للدور الثاني ببطولة دبي للتنس

واصل الروسي كارين خاشانوف، مستوياته المميزة في الأونة الأخيرة، بالتأهل للدور الثاني من بطولة دبي المفتوحة، مساء أمس الثلاثاء.

ونجح خاشانوف المصنف الرابع على البطولة، في التغلب على الفرنسي لوكا فان أش بمجموعتين دون

رد بواقع (١-٠)، (٢-١) في غضون ساعة و٢٠ دقيقة.

وواصل خاشانوف، عروضه المميزة هذا الموسم بعد تتويجه منذ أيام بلقب بطولة الدوحة، وينتظر في

الدور المقبل مواجهة التشيكي جيري ليهيشكا.

كما تغلب الفرنسي آرثر كازو المقبل من الأدوار التمهيدية على الإيطالي لورينزو موسيتي بمجموعتين دون رد، بواقع (٤-١) و(٧-٦)،

ليضرب موعداً في الدور الثاني مع وصيف نسخة العام الماضي والمصنف الثاني على البطولة الروسي أندري روبيلف.

وضمن لقاءات الدور الأول أيضاً، لم يجد الأسترالي كريستوفر أوكونيل أي معاناة تذكر في التغلب على الألماني ماكسيميليان مارتييرر بمجموعتين دون رد، بواقع (٦-١) و(٤-١)، ليصطدم في الدور المقبل مع المصنف الثالث على البطولة البولندي هوبرت هوركاتش.

التفزين الجيد يطيل عمرها الافتراضي تقرير هل يبقى استهلاك الأغذية آمناً بعد انتهاء صلاحيتها؟

حينما تُفاجأ بانتهاج صلاحية بعض الأغذية لديك تقع في حيرة من أمرك، هل تتخلص منها على الفور، أو تسرع في تناولها ما دام مذاقها أو خواصها لم تتغير؟ دون أن يساورك الشك للحظة أنك يمكن أن تصاب بتسمم يستدعي دخولك للمستشفى.

والسؤال هنا: هل هناك مدة أمان لتناول بعض الأغذية بعد انتهاء تاريخ صلاحيتها رغم مرور عدة أشهر؟ وما الأغذية التي يجب التخلص منها فور انتهاء صلاحيتها؟

وهل يمكن أن يكون المجدد حلاً لإطالة صلاحية بعضها؟ العروض الغذائية في بعض الأحيان تضطر هدى عثمان التي رزقت بخمسة أبناء إلى التعامل مع حملة التخفيضات التي تعلن عنها بعض المراكز التجارية «المولات» فيما يخص بعض الأغذية التي تقترب من انتهاء صلاحيتها، وتخفص أسعارها إلى النصف، لتوفير بعض المال.

تقول عثمان من رفح جنوب قطاع غزة لـ«فلسطين»: «ما لا أستطيع شراءه في الأيام العادية، أتحين الفرصة وأبتاعه عند خفض سعره بسبب محدودية الميزانية لدى زوجي الذي لا يتعدى راتبه ٨٠٠ شيقل، ولكني أتأكد من عدم إصابته بتلف حتى لا يضر بصحة أبنائي». وتضرب مثلاً بأنها تفضل شراء كريمة الطهي المالحه والمعلبات، كالقطر، والذرة وعادة تكون مرتفعة السعر، ولكنها مطبوخة في إعداد أطباق الدجاج، والمعكرونة، مشيرة إلى أن مثل هذه المنتجات تباع بنصف السعر عند اقتراب موعد انتهاء صلاحيتها.

وتشير عثمان إلى أنها بمجرد فتح عبوة الكريمة -مثلاً- تقوم بوضعها داخل أكياس بلاستيكية شفافة حسب الكمية التي تحتاج إليها في كل طبخة، وكذلك القطر، والذرة،

وتغسلها بالماء للتخلص من المواد الحافظة، ومن ثم تصفيها وبلاستيكية وتضعها في المجدد لمدة قد تصل إلى ستة أشهر. غير مرغوبة في حين تتخلص رانيا اسليم من حي الصبرة

شرق مدينة غزة، من أي منتج بمجرد انتهاء تاريخ صلاحيته، لخشيته من إصابة أبنائها بتسمم غذائي، وتحاول دائماً شراء كميات قليلة من الأغذية سواء المجمدة، أو الطازجة كالفواكه، والخضار، والمعلبات أيضاً. وتقول اسليم (٤٨ عاماً) لـ«فلسطين»: «في الغالب أبتعد عن شراء أي منتج تاريخ صلاحيته يشارف على الانتهاء حتى لو كان بنصف السعر، ودائماً أميل إلى شراء الأغذية الطازجة، وفي أحيان قليلة المجمدة كالذرة، والبازيلاء، والجزر، أما اللحوم، والدجاج فأشترتها طازجة ولا أحفظ بها أكثر من أسبوع في المجدد».

وتتابع: «لدي نفور من المنتجات التي اقترت بموعد انتهاء صلاحيتها، لأنني خضت التجربة في إحدى المرات وكان مذاق بعضها قد تغير، أو فقد قوامه كالبسكويت، والشيبسي، والمكسرات أيضاً».

خواص المنتج بدورها تبين اختصاصية التصنيع الغذائي المهندسة داليا أبو طاحون أن مدة صلاحية المنتج الغذائي هي مدة الأمان لاستخدامه، والمحافظة على جودته ولكي يعرف المستهلك كيفية التعامل معه. وتوضح أبو طاحون لـ«فلسطين»: أن بعض المنتجات يمتد تاريخ صلاحيتها لعامين بعد انتهائه، في حال تم حفظه حسب الشروط الواردة في بطاقة بيان المنتج، في مكان جاف، وبارد، وتنبه إلى أن كثيراً من المنتجات آمنة في الاستخدام بعد انتهاء صلاحيتها، رغم التغيرات التي تطرأ على جودتها، ومذاقها.

وتلفت أبو طاحون إلى أن مدة صلاحية الأغذية تختلف من منتج إلى آخر ما دامت لم تفقد خواصها، منبهة إلى أن المصانع تعيد تدوير بعض الأغذية، والمعلبات بعد انتهاء تاريخ صلاحيتها مع رفع جودتها، وتعيد طرحها في الأسواق. بعض الأغذية الطازجة تمتاز بسرعة تلفها كالبيض، والحليب ومشتقاته، والخبز، وبحسب اختصاصية التغذية فإن البيض إذا تم الاحتفاظ به في الرف الأول في الثلاجة، وليس في بابها كما هو شائع، يمكن أن تمتد صلاحيته حتى شهرين، أما المسلوق منه يحتفظ به ليومين، بعدها يتغير لونه ويميل إلى الرمادي، أما الخبز فيتم الاحتفاظ به دافئاً في المجدد لمدة لا تزيد على شهر، وكذلك التوابل فيمكن بعد انقضاء تاريخ الصلاحية الاحتفاظ بها لثلاثة أشهر في المجدد.

اللحوم والألبان أما اللبن، والجبنة فيمكن استهلاكها بعد أسبوع من انتهاء صلاحيته في حال تم الاحتفاظ بها في الثلاجة في درجة حرارة ٤ درجة مئوية، أما الحليب فبعد مرور ٧٢ ساعة يتفاعل مع الهواء ويفسد، ولكن يمكن إطالة صلاحيته لشهرين إذا تم الاحتفاظ به في المجدد وفق اختصاصية التغذية.

وتلفت أبو طاحون إلى أن حليب البودرة يمكن أن يبقى صالحاً للاستخدام لمدة ستة أشهر بعد انتهاء تاريخ صلاحيته، مشددة على التخلص من حليب الأطفال الرضع فور انتهاء تاريخ صلاحيته.

وتلفت إلى أن اللحم الأحمر، والدجاج، والأسماك يمكن الاحتفاظ بها لمدة ٢٤ ساعة فقط في درجة حرارة ٤ درجة مئوية، وبعد ذلك يجب التخلص منه، أما في المجدد فتمتد صلاحيتها لسته أشهر، منبهة إلى أنها تفقد خواصها بعد مرور شهر من تجميدها، لأنه كلما زادت مدة تجميدها قل سعرها في السوق.

ويسألها عن المعلبات التي يمتد تاريخ صلاحيتها لعامين لاحتوائها على مواد حافظة، تجيب اختصاصية التغذية: «لا تفسد المعلبات بعد انتهاء صلاحيتها، وتمتد لعام إضافي، ما دامت محفوظة في مكان مظلم، وبارد، ويعيد عن الرطوبة، ولم يتم فتحها، إذا ما تم فتحها فتفسد بعد يومين».

وتبين أن خواص ومذاق المخبوزات كالقرشلة، والبسكويت وغيرها، يختلف بمجرد انتهاء صلاحيتها، ويمكن أن يتم تناولها ما لم يظهر العفن عليها، ولكن من الأفضل التخلص منها.

ابتكار لقاح مضاد لتسوس الأسنان

أعلن سيرغي روينيكوفيتش رئيس الجامعة الطبية البيلاروسية، عن استخدام طرق ووسائل جديدة في تشخيص وعلاج أمراض الأسنان على نطاق واسع في جمهورية بيلاروس.

ويشير رئيس الجامعة، كبير أطباء الأسنان في البلاد بحسب وكالة تاس الروسية، إلى أن الخبراء يعملون على ابتكار لقاح مضاد لتسوس الأسنان كجزء من مشروع جديد بدأ هذا العام.

ويقول: «أطلقنا في بداية يناير الماضي مشروعاً جديداً، بشأن ابتكار لقاح أو أدوية لعلاج تسوس الأسنان. ونعمل مع الكيميائيين في أكاديمية العلوم الوطنية على ابتكار لقاح أو دواء يمنع تكاثر الكائنات الحية الدقيقة المسببة لتسوس الأسنان».

ووفقاً له، بالإضافة إلى إدخال واستخدام طرق جديدة لتشخيص وعلاج أمراض الأسنان المختلفة، تستخدم التقنيات الخلوية في علاج المرضى الذين يعانون من أمراض لب السن (الحزمة العوائية العصبية)، وأساليب جديدة لعلاج أمراض الفك الصغدي.



وتغسلها بالماء للتخلص من المواد الحافظة، ومن ثم تصفيها وبلاستيكية وتضعها في المجدد لمدة قد تصل إلى ستة أشهر. غير مرغوبة في حين تتخلص رانيا اسليم من حي الصبرة

شرق مدينة غزة، من أي منتج بمجرد انتهاء تاريخ صلاحيته، لخشيته من إصابة أبنائها بتسمم غذائي، وتحاول دائماً شراء كميات قليلة من الأغذية سواء المجمدة، أو الطازجة كالفواكه، والخضار، والمعلبات أيضاً. وتقول اسليم (٤٨ عاماً) لـ«فلسطين»: «في الغالب أبتعد عن شراء أي منتج تاريخ صلاحيته يشارف على الانتهاء حتى لو كان بنصف السعر، ودائماً أميل إلى شراء الأغذية الطازجة، وفي أحيان قليلة المجمدة كالذرة، والبازيلاء، والجزر، أما اللحوم، والدجاج فأشترتها طازجة ولا أحفظ بها أكثر من أسبوع في المجدد».

وتتابع: «لدي نفور من المنتجات التي اقترت بموعد انتهاء صلاحيتها، لأنني خضت التجربة في إحدى المرات وكان مذاق بعضها قد تغير، أو فقد قوامه كالبسكويت، والشيبسي، والمكسرات أيضاً».

خواص المنتج بدورها تبين اختصاصية التصنيع الغذائي المهندسة داليا أبو طاحون أن مدة صلاحية المنتج الغذائي هي مدة الأمان لاستخدامه، والمحافظة على جودته ولكي يعرف المستهلك كيفية التعامل معه. وتوضح أبو طاحون لـ«فلسطين»: أن بعض المنتجات يمتد تاريخ صلاحيتها لعامين بعد انتهائه، في حال تم حفظه حسب الشروط الواردة في بطاقة بيان المنتج، في مكان جاف، وبارد، وتنبه إلى أن كثيراً من المنتجات آمنة في الاستخدام بعد انتهاء صلاحيتها، رغم التغيرات التي تطرأ على جودتها، ومذاقها.

وتلفت أبو طاحون إلى أن مدة صلاحية الأغذية تختلف من منتج إلى آخر ما دامت لم تفقد خواصها، منبهة إلى أن المصانع تعيد تدوير بعض الأغذية، والمعلبات بعد انتهاء تاريخ صلاحيتها مع رفع جودتها، وتعيد طرحها في الأسواق. بعض الأغذية الطازجة تمتاز بسرعة تلفها كالبيض، والحليب ومشتقاته، والخبز، وبحسب اختصاصية التغذية فإن البيض إذا تم الاحتفاظ به في الرف الأول في الثلاجة، وليس في بابها كما هو شائع، يمكن أن تمتد صلاحيته حتى شهرين، أما المسلوق منه يحتفظ به ليومين، بعدها يتغير لونه ويميل إلى الرمادي، أما الخبز فيتم الاحتفاظ به دافئاً في المجدد لمدة لا تزيد على شهر، وكذلك التوابل فيمكن بعد انقضاء تاريخ الصلاحية الاحتفاظ بها لثلاثة أشهر في المجدد.

اللحوم والألبان أما اللبن، والجبنة فيمكن استهلاكها بعد أسبوع من انتهاء صلاحيته في حال تم الاحتفاظ بها في الثلاجة في درجة حرارة ٤ درجة مئوية، أما الحليب فبعد مرور ٧٢ ساعة يتفاعل مع الهواء ويفسد، ولكن يمكن إطالة صلاحيته لشهرين إذا تم الاحتفاظ به في المجدد وفق اختصاصية التغذية.

وتلفت أبو طاحون إلى أن حليب البودرة يمكن أن يبقى صالحاً للاستخدام لمدة ستة أشهر بعد انتهاء تاريخ صلاحيته، مشددة على التخلص من حليب الأطفال الرضع فور انتهاء تاريخ صلاحيته.

وتلفت إلى أن اللحم الأحمر، والدجاج، والأسماك يمكن الاحتفاظ بها لمدة ٢٤ ساعة فقط في درجة حرارة ٤ درجة مئوية، وبعد ذلك يجب التخلص منه، أما في المجدد فتمتد صلاحيتها لسته أشهر، منبهة إلى أنها تفقد خواصها بعد مرور شهر من تجميدها، لأنه كلما زادت مدة تجميدها قل سعرها في السوق.

ويسألها عن المعلبات التي يمتد تاريخ صلاحيتها لعامين لاحتوائها على مواد حافظة، تجيب اختصاصية التغذية: «لا تفسد المعلبات بعد انتهاء صلاحيتها، وتمتد لعام إضافي، ما دامت محفوظة في مكان مظلم، وبارد، ويعيد عن الرطوبة، ولم يتم فتحها، إذا ما تم فتحها فتفسد بعد يومين».

وتبين أن خواص ومذاق المخبوزات كالقرشلة، والبسكويت وغيرها، يختلف بمجرد انتهاء صلاحيتها، ويمكن أن يتم تناولها ما لم يظهر العفن عليها، ولكن من الأفضل التخلص منها.

أعلن سيرغي روينيكوفيتش رئيس الجامعة الطبية البيلاروسية، عن استخدام طرق ووسائل جديدة في تشخيص وعلاج أمراض الأسنان على نطاق واسع في جمهورية بيلاروس.

ويشير رئيس الجامعة، كبير أطباء الأسنان في البلاد بحسب وكالة تاس الروسية، إلى أن الخبراء يعملون على ابتكار لقاح مضاد لتسوس الأسنان كجزء من مشروع جديد بدأ هذا العام.

ويقول: «أطلقنا في بداية يناير الماضي مشروعاً جديداً، بشأن ابتكار لقاح أو أدوية لعلاج تسوس الأسنان. ونعمل مع الكيميائيين في أكاديمية العلوم الوطنية على ابتكار لقاح أو دواء يمنع تكاثر الكائنات الحية الدقيقة المسببة لتسوس الأسنان».

ووفقاً له، بالإضافة إلى إدخال واستخدام طرق جديدة لتشخيص وعلاج أمراض الأسنان المختلفة، تستخدم التقنيات الخلوية في علاج المرضى الذين يعانون من أمراض لب السن (الحزمة العوائية العصبية)، وأساليب جديدة لعلاج أمراض الفك الصغدي.