

## الأمثل في تفسير كتاب الله المنزل

[235] أمّا سكر اللاكتوز الموجود في اللبن فيؤخذ من السكر الموجود في الدم بعد أن تجري عليه الغدد الخاصّة في الثدي التغيرات اللازمة لتحويله إلى نوع جديد من السكر. ومع أنّ إنتاج اللبن يكون عن طريق جذب المواد الغذائية بواسطة الدم، ومن خلال الارتباط المباشر بين الدم وغدد الثدي، إلّا أنّنا لا نلاحظ أيّ أثر لرائحة الفرث أو لون الدم فيه، بل يبدأ اللبن بالترشح من ثدي الأم بلون جديد ورائحة خاصّة به. ومن لطيف ما ينقل عن العلماء المتخصصين أنّ إنتاج لتر واحد من اللبن في الثدي يحتاج بما لا يقل عن عبور (500) لتر من الدم خلال الثدي ليستطيع من امتصاص المواد اللازمة لإنتاج اللبن، كما يلزم لإنتاج لتر واحد من الدم عبور مواد غذائية كثيرة من الأمعاء... وبهذا يتّضح لنا معنى (من بين فرث ودم) كاملاً (1). 2 - أهم ما في اللبن من مواد غذائية اللبن مليء بالمواد الغذائية المختلفة التي تشكل مع بعضها مجموعة غذائية كاملة. فالمواد المعدنية في اللبن، عبارة عن: الصوديوم، البوتاسيوم، الكالسيوم، المغنيسيوم، النحاس، قليل من الحديد بالإضافة إلى الفسفور والكلور وغيرها. ويوجد في اللبن كذلك غاز الأوكسجين وحامض الكربونيك. أمّا المواد السكرية فموجودة بكمية كافية على شكل (لاكتوز). والفيتامينات المحلولة في اللبن عبارة عن: فيتامين ب، ب، آ، د. 1 - مقتبس من كتابي: الكيمياء الحياتية والطبية، وأوّل جامعة وآخر نبي، الجزء السادس.