www.arogyajyothi.com Telugu Daily

ఆరోగ్యజ్యోతి

వైద్య ఆరోగ్య సమాచార దినపత్రిక

ఎడిటర్ కే. నరేష్ కుమార్

పేజీలు : 4 Pages : 4 వెల : 5 Price: 5

సంపుటి-1, సంచిక-12, 23 ఆగస్టు 2026 ఎడిటర్ : కే నరేష్ కుమార్ పేజీలు-4 వెల రూ.5/- www.aaro

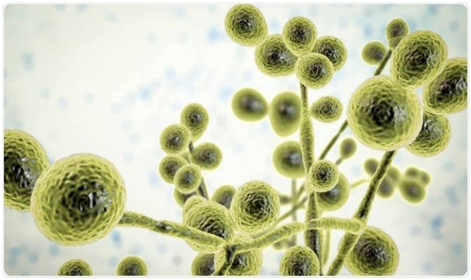
క్రిప్టోకోకల్ మెనింజైటిస్ ఫంగస్‌కు చెక్

మెదడుపై దాడి చేసే ఫంగస్‌ను ఛేదించిన శాస్త్రవేత్తలు

హైదరాబాద్, (ఆరోగ్యజ్యోతి): ప్రాణాంతకమైన క్రిప్టోకోకల్ మెనింజైటిస్‌కు కారణమయ్యే క్రిప్టోకోకస్ నియోఫార్మన్స్ ఫంగస్‌పై శాస్త్రవేత్తలు కీలక పురోగతి సాధించారు. ఈ ఫంగస్ మెదడును చేరి తీవ్రమైన ఇన్‌ఫెక్షన్‌కు కారణమవుతున్న నేపథ్యంలో, దాని వ్యాప్తిని అడ్డుకునే కొత్త మార్గాన్ని పరిశోధకులు గుర్తించారు.

ఫంగస్ రక్తప్రవాహం ద్వారా మెదడులోకి చేరిన తర్వాత అక్కడి కణాలను ప్రభావితం చేస్తుంది. ముఖ్యంగా రోగనిరోధక శక్తి తక్కువగా ఉన్నవారిలో ఈ ఇన్‌ఫెక్షన్ ప్రమాదకరంగా మారే అవకాశం ఉంది. ఇప్పటివరకు అందుబాటులో ఉన్న చికిత్సకు ఫంగస్ కొంత ప్రతిఘటన చూపుతున్న నేపథ్యంలో కొత్త పరిశోధనకు ప్రాధాన్యం ఏర్పడింది.

శాస్త్రవేత్తలు ఫంగస్ కణాలపై ప్రత్యేకంగా పనిచేసే విధానాన్ని గుర్తించారు. దీని ద్వారా ఫంగస్ పెరుగుదలను నియంత్రించడంతో పాటు, మెదడులోకి దాని వ్యాప్తిని



మసాలా మాయ.. ఆరోగ్యంపై విషపు ఛాయ!

- కారం పేరుతో కల్తీ.. పసుపులో రసాయనాల కలకలం
- బరువు పెంచేందుకు చౌక పదార్థాలు.. రంగు కోసం నిషేధిత రంగులు
- రుచికోసం వాడే పొడుల్లో ప్రమాదకర పదార్థాలు చేరితే.. ముప్పు తప్పదా?
- వంటింటి నుంచే మొదలయ్యే ఆరోగ్య ప్రమాదంపై అప్రమత్తత అవసరం

డెస్క్, ఆగస్టు 20 (ఆరోగ్యజ్యోతి): మన వంటింట్లో రోజూ ఉపయోగించే కారం, పసుపు, ధనియాల పొడి, మిరియాల పొడి, గరం మసాలా వంటి పదార్థాలు ఆహారానికి రుచి, వాసనను అందిస్తాయి. కానీ అదే మసాలాలు నాసిరకం పదార్థాలతో కల్తీ అయితే పరిస్థితి పూర్తిగా మారిపోతుంది. పొడి రూపంలో ఉండటం వల్ల కల్తీని కంటితో గుర్తించడం కష్టమవుతుంది. తక్కువ ధరకు ఎక్కువ పరిమాణం చూపించేందుకు చౌక పదార్థాలు కలపడం, రంగు ఆకర్షణీయంగా కనిపించేందుకు అనుమతించని రంగులు ఉపయోగించడం వంటి ఆహార కల్తీ పద్ధతులపై భారత ఆహార భద్రతా ప్రమాణాల సంస్థ ఇప్పటికే హెచ్చరించింది.

మసాలాలో ఏమేం కలుపుతారు?

భారత ఆహార భద్రతా ప్రమాణాల సంస్థ మార్గదర్శకాల ప్రకారం పొడి మసాలాల్లో పిండి పదార్థాలు, ఊక పొడి, రంపపు పొడి, సుద్ద పొడి, ఇసుక, మట్టి, చౌకైన ఇతర పదార్థాలు కల్తీగా ఉపయోగించే అవకాశం ఉంది.

మిరియాల పొడిలో బొప్పాయి గింజలు, రంపపు పొడి వంటి పదార్థాలు; ధనియాల పొడిలో నాసిరకం పదార్థాలు, రంపపు పొడి; జీలకర్రలో ఇతర గింజలు వంటి కల్తీలను ఖీూూా× ప్రస్తావించింది.కారం పొడిలో ఇటుక పొడి, ఉప్పు పొడి, టాల్క్ వంటి పదార్థాలు, కృత్రిమ రంగులు, కొన్ని సందర్భాల్లో మట్టికణాలు, ఇసుక వంటి కలుషిత పదార్థాలు కలిసే అవకాశం ఉందని ఖీూూా× పేర్కొంది. పసుపు పొడిలో సుద్ద పొడి, పసుపు రంగు కోసం ఇతర పదార్థాలు, పిండి పదార్థాలతో పాటు లెడ్ క్రోమేట్,

దోవ

- వం
- డెం

డెస్క్, ఆ
సంఖ్య
ఇబ్బంది
పట్టణా
ఉత్పత్తి
సాయం
ఇబ్బంది
డెంగీ,
పెరుగు
జ్వర ల
సంప్రది

డీసీహెచ్ఎస్‌లు విధులకు గైర్హాజరైతే కఠిన చర్యలు :మంత్రి దామోదర్

- మేజర్ శస్త్రచికిత్సలు చేసే స్థాయికి అభివృద్ధి చేయాలి
- అనవసర రిఫరల్స్‌కు చెక్ - మంత్రి దామోదర

సచివాలయంలో మీడియాతో మంత్రి దామోదర్ మాట్లాడారు. టీచింగ్ హాస్పిటళ్లలో 607 అసిస్టెంట్

తెలంగాణ బ్యూరో, (ఆరోగ్య జ్యోతి): ఆయా కమ్యూనిటీ,

ఎంజీఎంకు డిప్యూటేషన్

యంత్రాలు, పరికరాలు ప

డీఎంఈడాక్టర్ వాణి

వరంగల్, ఆగస్టు 22(ఆరోగ్యజ్యోతి): వరంగల్ ఎంజీఎం ఆసుప న్యూరో వైద్య సేవలను మరింత మెరుగుపరిచేందుకు ప్రభుత్వం చ చేపట్టింది. న్యూరోసర్జరీ విభాగంలో వైద్యుల కొరతను అధిగమించేందుకు ఒక న్యూరోసర్జన్‌ను డిప్యూటేషన్‌పై నియమించనున్నట్లు వైద్య విద్యాశాఖ అధికారులు వెల్లడించారు.ఎంజీఎంలో అందుబాటులో ఉన్న న్యూరో వైద్య పరికరాలు, యంత్రాలు పూర్తిస్థాయిలో పనిచేసేలా చర్యలు

ఆరోగ్య జ్యోతి
23 ఆగస్టు 2026 ఆదివారం

మసాలా మాయ.. ఆరోగ్యంపై విషపు ఛాయ!

మెటానిల్ ఎల్లో వంటి అనుమతించని పదార్థాల కల్తీని కూడా తన మార్గదర్శకాల్లో ప్రస్తావించింది.

రంగు కోసం రసాయనాలా?

మసాలా పొడి రంగు ఆకర్షణీయంగా కనిపిస్తే నాణ్యమైనదని భావించడం పెద్ద పొరపాటు. కొన్ని అక్రమ కల్తీల్లో పాత లేదా నాసిరకం మసాలాలకు రంగు మెరుగుపరిచేందుకు కృత్రిమ, అనుమతించని రంగులు ఉపయోగించే అవకాశం ఉంది. ఖీూూా× ప్రకారం సుడాన్ డైస్, మెటానిల్ ఎల్లో, లెడ్ క్రోమేట్ వంటి రసాయనిక కల్తీలు ఆహార భద్రతలో తీవ్రమైన ఆందోళన కలిగించే అంశాలు.ముఖ్యంగా లెడ్ శరీరంలో చేరడం ప్రమాదకరం. ప్రపంచ ఆరోగ్య సంస్థ ప్రకారం సీసానికి సురక్షితమైన స్థాయి లేదని, ముఖ్యంగా పిల్లల మెదడు అభివృద్ధిపై ఇది తీవ్ర ప్రభావం చూపగలదని పేర్కొంది. దీర్ఘకాలికంగా అధిక రక్తపోటు, గుండె సంబంధిత సమస్యలు, మూత్రపిండాల నష్టంతో కూడా సీసం సంబంధం కలిగి ఉంది.

రంపపు పొడి.. ఇటుక పొడి.. సుద్ద పొడి

మసాలా బరువును పెంచేందుకు లేదా అసలు ముడిపదార్థం పరిమాణాన్ని తగ్గించేందుకు చౌకైన పదార్థాలను కలపడం ఆర్థిక కల్తీలో సాధారణ పద్ధతిగా ఖీూూా× పేర్కొంది. రంపపు పొడి, ఊక, పిండి, సుద్ద వంటి పదార్థాలు మసాలా నాణ్యతను తగ్గించడమే కాకుండా ఆహార విలువను కూడా దెబ్బతీస్తాయి.ఇవి అన్నీ ఒకే రకమైన విషపదార్థాలు అని చెప్పలేం.

ఉదాహరణకు రంపపు పొడి కలవడం వల్ల ప్రధానంగా నాణ్యత, ఆహార విలువ దెబ్బతింటాయి. కానీ అదే సమయంలో మసాలాలో హానికరమైన రంగులు, లోహాలు, ఇతర రసాయనిక కలుషితాలు ఉంటే ఆరోగ్యపరమైన ప్రమాదం చాలా తీవ్రంగా మారుతుంది.

శరీరంపై ప్రభావం ఎలా?

కల్తీ పదార్థం ఏది, ఎంత పరిమాణంలో ఉంది, ఎంతకాలం తీసుకుంటున్నారు అనే అంశాలపై ఆరోగ్య ప్రభావం ఆధారపడి ఉంటుంది. ఖీూూా× ప్రకారం కల్తీ ఆహారంతో కడుపు సమస్యలు, వాంతులు, విరేచనాలు,

అయితే ఏమీ కాదు” అనే నిర్లక్ష్య ధోరణి ప్రమాదకరం.

పొడి మసాలా.. కల్తీకి సులభమైన లక్ష్యం

మసాలాలను పొడి రూపంలో విక్రయించడం వల్ల అసలు పదార్థాన్ని గుర్తించడం కష్టం. అందుకే పొడి, పేస్ట్ రూపంలోని ఆహార పదార్థాల్లో కల్తీ చేయడం సులభమని ఖీూూా× వినియోగదారుల అవగాహన సమాచారంలో పేర్కొంది. ముఖ్యంగా విడిగా అమ్మే మసాలాల్లో కల్తీని గుర్తించడం వినియోగదారులకు మరింత కష్టమవుతుంది.

ప్యాకెట్‌పై ఆకర్షణీయమైన రంగులు, పెద్ద బ్రాండ్ పేరు కనిపించడం మాత్రమే నాణ్యతకు హామీ కాదు. తయారీదారు వివరాలు, తయారీ తేదీ, గడువు తేదీ, బ్యాచ్ వివరాలు, ఆహార భద్రతకు సంబంధించిన లైసెన్స్ వివరాలను పరిశీలించడం అవసరం.

కల్తీ వ్యాపారం.. లాభం వారికి, నష్టం ప్రజలకు

కల్తీకి ప్రధాన కారణం ఆర్థిక లాభం. అసలు ముడిపదార్థం ఖర్చును తగ్గించి చౌక పదార్థాలతో పరిమాణం పెంచడం ద్వారా ఎక్కువ లాభం పొందాలనే ప్రయత్నం జరుగుతుంది. ఖీూూా× కూడా మసాలాల కల్తీని ఆర్థిక ప్రయోజనాల కోసం జరిగే ఆహార మోసంగా పేర్కొంది.ఇక్కడ నష్టపోయేది మాత్రం వినియోగదారుడే. డబ్బు చెల్లించి నాసిరకం ఉత్పత్తి కొనడమే కాకుండా.. తెలియకుండానే ఆరోగ్యానికి ప్రమాదకరమైన పదార్థాలను ఆహారంలోకి తీసుకునే పరిస్థితి ఏర్పడుతుంది.

మసాలాకు ఘాటు ఉండాలి.. కల్తీకి కాదు!

మసాలా దినుసులు ఆహారంలో పరిమాణపరంగా తక్కువగా ఉన్నా ప్రతిరోజూ వినియోగించే పదార్థాలు. అందువల్ల వాటి నాణ్యతను నిర్లక్ష్యం చేయకూడదు. తయారీదారులు నాణ్యతా ప్రమాణాలను కచ్చితంగా పాటించాలి. అధికారులు తయారీ కేంద్రాలు, గోదాములు, మార్కెట్లు, సరఫరా వ్యవస్థలపై నిరంతర తనిఖీలు పెంచాలి.వినియోగదారులు కూడా అనుమానాస్పదమైన మసాలాలను కొనకుండా జాగ్రత్తపడాలి.

అవసరమైతే సంబంధిత ఆహార భద్రతా అధికారులకు ఫిర్యాదు చేయాలి. ఖీూూా× ప్రకారం వినియోగదారులు అనుమానాస్పద ఆహార నమూనాలను గుర్తించినప్పుడు

దోమల బెడదతో ప్రజల ఇబ్బందులు

చికిత్సకు దూరంగా ఉండాలని హెచ్చరిస్తున్నారు. ఇళ్ల పరిసరాల్లో నీరు నిల్వ ఉండకుండా చూడటం ద్వారా దోమల పెరుగుదలను గణనీయంగా తగ్గించవచ్చని నిపుణులు చెబుతున్నారు. కూలర్లు, పాత టైర్లు, ఖాళీ డబ్బాలు, నీటి ట్యాంకులు వంటి ప్రాంతాల్లో నీరు నిల్వ కాకుండా జాగ్రత్తలు తీసుకోవాలని సూచిస్తున్నారు.

పురపాలక సంస్థలు, గ్రామపంచాయతీలు ప్రత్యేక పారిశుద్ధ్య కార్యక్రమాలు చేపడుతున్నాయి. దోమల నివారణ కోసం పొగమంచు మందుల పిచికారీ, లార్వా నిర్మూలన చర్యలను ముమ్మరం చేస్తున్నాయి.

ప్రజలు కూడా అధికారులకు సహకరించాలని కోరుతున్నారు. దోమల కాట్ల నుంచి రక్షణ పొందేందుకు దోమతెరలు, దోమల నివారణ క్రీములు, పూర్తి చేతుల దుస్తులు ఉపయోగించాలని వైద్యులు సూచిస్తున్నారు. ముఖ్యంగా చిన్నారులు, వృద్ధులు అదనపు జాగ్రత్తలు తీసుకోవాలని చెబుతున్నారు.

పరిసరాల పరిశుభ్రతను కాపాడటం, నిల్వ నీటిని తొలగించడం, ఆరోగ్య శాఖ సూచనలు పాటించడం ద్వారా దోమల బెడదను తగ్గించుకోవచ్చని అధికారులు పేర్కొంటున్నారు. ప్రజల భాగస్వామ్యంతోనే దోమల నియంత్రణ సాధ్యమవుతుందని స్పష్టం చేస్తున్నారు.

క్రిప్టోకోకల్ మెనింజైటిస్ ఫంగస్‌కు చెక్

తగ్గించే అవకాశాలను పరిశోధిస్తున్నారు.

ఈ పరిశోధన విజయవంతమైతే క్రిప్టోకోకల్ మెనింజైటిస్ చికిత్సలో కొత్త తరహా మందుల అభివృద్ధికి మార్గం సుగమం కావచ్చని నిపుణులు భావిస్తున్నారు. అయితే కొత్త చికిత్సలు అందుబాటులోకి రావడానికి మరిన్ని ప్రయోగాలు, క్లినికల్ అధ్యయనాలు అవసరం.

10

- పిడ
అడ్మిష
- రెం
వసత

అమరా
పిడుగు
పరిమిత
కాలేజీకి
పర్మిషన్
50కి క
లేమి క
అనుమ
చేసింది.
కల్పించ
తెల్పిచి
అధికార
సంప్రద
రెండోస
తనిఖీలు
ఏర్పాటు
అసంతృ
కనీస వ
పిడుగు
ఆశించి
పేషెంట్
(ఐపీ)
కనీసం
దీంతో
చేయలే
సి.టి.
ప్రారంభ
కరెంటు
పనిచేయ
విద్యార్థు
అనేక
సంఖ్యన
పనులు
పెరిగే
కాలేజీ
మధ్య

ప్రభుత్వ ఆస్పత్రిలో శిశువు మృతి.. కు

నిజామాబాద్, ఆగస్టు 22(ఆరోగ్యజ్యోతి): కామారెడ్డి జిల్లా ప్రభుత్వ ఆస్పత్రిలో ఓ శిశువు మృతిచెందింది. దీనికి వైద్యుల నిర్లక్ష్యమే కారణమంటూ కుటుంబ సభ్యులు, బంధువులు

ఎదురు
వివరిం
కానీ
ఈ రో

◦

మూలపేటలో ఫార్మా యూనిట్‌కు ఆసక్తి

గ్రాన్యూల్స్ ఇండియా ప్రతినిధులతో అచ్చెన్నాయుడు భేటీ

పారిశ్రామిక హబ్‌గా మారనున్న మూలపేట.. యువతకు భారీ ఉపాధి అవకాశాలు

శ్రీకాకుళం, (ఆరోగ్యజ్యోతి): శ్రీకాకుళం జిల్లాను పారిశ్రామికంగా, ఆర్థికంగా మరింత అభివృద్ధి చేసేందుకు ప్రభుత్వం చర్యలను వేగవంతం చేస్తోందని రాష్ట్ర మంత్రి కింజరాపు అచ్చెన్నాయుడు తెలిపారు. నిమ్మాడలోని తన క్యాంపు కార్యాలయంలో హైదరాబాద్‌కు చెందిన ప్రముఖ ఔషధ తయారీ సంస్థ గ్రాన్యూల్స్ ఇండియా లిమిటెడ్ ప్రతినిధులు శనివారం మంత్రిని కలిశారు. మూలపేట ప్రాంతంలో ఫార్మా యూనిట్ స్థాపనపై వారు ఆసక్తి వ్యక్తం చేసినట్లు మంత్రి తెలిపారు. ఈ సందర్భంగా ప్రతిపాదిత ప్రాజెక్టుకు సంబంధించిన అంశాలపై చర్చించారు. ఫార్మా పరిశ్రమ ఏర్పాటుకు అవసరమైన భూమి, విద్యుత్, నీటి సరఫరా వంటి మౌలిక సదుపాయాల కల్పనలో ప్రభుత్వం పూర్తి సహకారం అందిస్తుందని అచ్చెన్నాయుడు హామీ ఇచ్చారు. పరిశ్రమలకు అవసరమైన అనుమతులను వేగంగా మంజూరు చేసే విధానాన్ని ప్రభుత్వం అమలు చేస్తోందన్నారు. మూలపేటలో ఇప్పటికే కోరమాండల్ సంస్థ చేపట్టిన పనులు పురోగతిలో ఉన్నాయని, గ్రాన్యూల్స్ ఇండియా కూడా ముందుకు రావడంతో ఈ ప్రాంతం పారిశ్రామిక కేంద్రంగా అభివృద్ధి చెందే అవకాశాలు మరింత పెరిగాయని పేర్కొన్నారు. ఫార్మా యూనిట్ ఏర్పాటుతో స్థానిక యువతకు వేల సంఖ్యలో ప్రత్యక్ష, పరోక్ష ఉపాధి అవకాశాలు లభించే అవకాశం ఉందని తెలిపారు. పరిశ్రమల రాకతో చిన్న, మధ్య తరహా వ్యాపారాలు కూడా అభివృద్ధి చెందడంతో పాటు స్థానిక ఆర్థిక వ్యవస్థ బలోపేతం అవుతుందని వివరించారు. పారిశ్రామికవేత్తలకు అనుకూల వాతావరణం కల్పించేందుకు ప్రభుత్వం 'స్పీడ్ ఆఫ్ డూయింగ్ బిజినెస్' విధానాన్ని అమలు చేస్తోందన్నారు. పెట్టుబడిదారులకు నమ్మకం కల్పిస్తూ అవసరమైన అనుమతులను ఎలాంటి జాప్యం లేకుండా అందిస్తున్నామని చెప్పారు. మూలపేటను ఆదర్శ పారిశ్రామిక ప్రాంతంగా తీర్చిదిద్దే దిశగా ప్రభుత్వం కృషి చేస్తోందని అచ్చెన్నాయుడు వెల్లడించారు. కొత్త పరిశ్రమల రాకతో శ్రీకాకుళం జిల్లా అభివృద్ధికి కొత్త అవకాశాలు ఏర్పడటంతో పాటు ప్రజల ఆర్థిక పరిస్థితులు మెరుగుపడతాయని ఆశాభావం వ్యక్తం చేశారు.

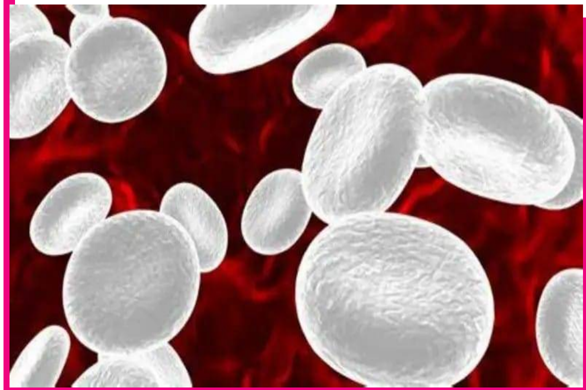
ఆన్‌లైన్‌లో రోగుల వివరాలు

అవసరమైతే వైద్య నిపుణుల సేవలు
పారదర్శకంగా రోగులకు సేవలు
నెలాఖరున సీఎం చేతుల మీదుగా గన్నెల పీహెచ్‌సీలో సంజీవి ప్రాజెక్టు ప్రారంభం

అరకులోయ(ఆరోగ్యజ్యోతి): రాష్ట్ర వ్యాప్తంగా ఆరోగ్య శాఖను డిజిటలైజేషన్ చేస్తున్నట్టు రాష్ట్ర వైద్య ఆరోగ్య శాఖ ప్రిన్సిపల్ సెక్రటరీ జి.వీరపాండ్యన్ అన్నారు. శనివారం మండలంలోని గన్నెల పీహెచ్‌సీని ఆయన సందర్శించారు. గన్నెల పీహెచ్‌సీలో సంజీవిని ఆరోగ్య కార్యక్రమాన్ని ఈనెలాఖరున ముఖ్యమంత్రి ప్రారంభించనున్న నేపథ్యంలో వీరపాండ్యన్ ఇక్కడి ఏర్పాట్లను పరిశీలించారు. అనంతరం స్థానిక గ్రామ సచివాలయంలో జిల్లా, మండల స్థాయి అధికారులతో సమీక్షా సమావేశాన్ని నిర్వహించారు. ఈ సందర్భంగా ఆయన మాట్లాడుతూ ప్రజలందరికి మెరుగైన, నాణ్యమైన వైద్య సేవలు అందించే లక్ష్యంతో ఆరోగ్య శాఖను డిజిటలైజేషన్ చేసి,

తెల్ల రక్తకణాల ప్రా

- శరీర రక్షణలో కీలక సైనికుల
- ఇన్‌ఫెక్షన్లతో పోరాడే సహజ
- ఆరోగ్య పరిస్థితులకు సూచిక



తెల్ల రక్తకణాలు (వైట్ బ్లడ్ సెల్స్) మన శరీర రోగనిరోధక వ్యవస్థలో అత్యంత ముఖ్యమైన భాగం. ఇవి శరీరంలోకి ప్రవేశించే బ్యాక్టీరియా, వైరస్‌లు, ఫంగస్‌లు మరియు ఇతర హానికర సూక్ష్మజీవులతో పోరాడి మన ఆరోగ్యాన్ని కాపాడుతాయి. అందుకే వీటిని శరీర రక్షణ సైనికులుగా వైద్య నిపుణులు అభివర్ణిస్తారు. తెల్ల రక్తకణాలు ఎముక మజ్జలో తయారవుతాయి. శరీరంలో ఎక్కడైనా ఇన్‌ఫెక్షన్ లేదా వాపు ఏర్పడితే వెంటనే ఆ ప్రాంతానికి చేరుకుని హానికర సూక్ష్మజీవులను నాశనం చేయడానికి ప్రయత్నిస్తాయి. శరీర రోగనిరోధక శక్తి సక్రమంగా పనిచేయడానికి వీటి పాత్ర చాలా కీలకం. రక్త పరీక్షల్లో తెల్ల రక్తకణాల సంఖ్యను పరిశీలించడం ద్వారా ఆరోగ్య పరిస్థితిపై వైద్యులు ఒక అవగాహన పొందుతారు. ఇన్‌ఫెక్షన్లు, వాపు, కొన్ని రక్త సంబంధిత వ్యాధులు ఉన్నప్పుడు తెల్ల రక్తకణాల సంఖ్య పెరగవచ్చు. మరోవైపు కొన్ని వైరల్ వ్యాధులు, ఎముక మజ్జ సమస్యలు లేదా కొన్ని మందుల ప్రభావం వల్ల ఈ సంఖ్య తగ్గే అవకాశం ఉంటుంది. తెల్ల రక్తకణాల సంఖ్య తక్కువగా ఉంటే శరీరం ఇన్‌ఫెక్షన్లకు సులభంగా గురయ్యే

ప్రమాదం ఉంటుంది.
వంటి లక్షణాలు కని
కనిపించిందని మాత్ర
చెబుతున్నారు. ఇతర
ఉంటుంది. రోగనిరో
తగినంత నిద్ర, క్రమం
ముఖ్యమని నిపుణులు
కూరగాయలు, ప్రోటీ
మేలు చేస్తాయి. అలా
అలవాట్లకు దూరంగా
శరీరాన్ని అనేక రకాల
రక్త పరీక్షల్లో వీటి సం
ఉంటే స్వయంగా నిర్ణ
మంచిది. సరైన జీవన
బలోపేతం చేసుకోవచ్చ

హెచ్‌ఐవీ/ఎయిడ్స్ రహిత సమాజమే లక్ష్యం

9848289499, 9848025451
AJN
YouTube NEWS
www.aarogyajyothi.com
ఆరోగ్య
వైద్య ఆరోగ్య సమాచార తెలుగు దినపత్రిక
రిపోర్టరు
ఉమ్మడి జిల్లాలకు బ్యూరోలుగా, కొత్త జిల్లాలకు స్టాఫ్
నియోజకవర్గకకు మున్సిపాలిటీలకు రిపోర్టర్లు కావలెను
ఆరోగ్య జ్యోతి తెలుగు డిజిటల్ న్యూస్ పేపర్ మరియు
వెబ్‌సైట్ (AJN) న్యూస్
యూట్యూబ్ ఛానల్‌లో పని చేయుటకు
రిపోర్టర్లు కావాలని కేవలం ఆరోగ్యానికి
అనుకూలవారు సంప్రదించండి
అనుభవం ఉన్న వారికి
మొదటి ప్రాధాన్యత
నిజాయితీ, క్రమశిక్షణ,