التسمم الكحولي بالعرق المصنع منزلياً وضرورات تطبيق نظام المراقبة

صوفى البركيل*

الملخص

خلفية البحث وهدفه: يعدُّ العرق من المشروبات الروحية شائعة التناول في سورية حيث يُنتج في منشآت مرخصة، كما يتفاخر بإنتاجه بعض المزارعين المنتجين للعنب. غير أن هذا المشروب غالباً ما ينتج دون مراقبة لدورة التصنيع من حيث التخمير والتقطير مما يعرض متناوليه لمخاطر التسمم بمادة الميثانول، مما يؤكد ضرورة إخضاع إنتاجه للمراقبة الشديدة.

مواد البحث وطرائقه: اعتمدت هذه الدراسة على قاعدة بيانات مبنية على سلسلة من التحريات لحالات التسمم بالكحول، إذ كشف عن الميثانول ومعدلاته بالطرائق الكيميائية القياسية. حللت النتائج بطرائق التحليل الإحصائي المعتمدة في مجال البحوث الصيدلانية.

النتائج: أظهرت هذه الدراسة شدة التباين في تركيز الميثانول تبعاً للاختلاف في طريقة تحضير العنب وتخميره بين الطريقة المنزلية والصناعية، كما بيّنت دور التقطير المتكرر في تخفيض تركيز هذه المادة السامة.

الإستنتاج: بيّنت نتائج التحليل أهمية معالجة التراكيز العالية للميثانول بعملية التقطير المتكرر للعرق للوصول إلى القيمة المسموحة، كما أظهرت أهمية تطبيق نطام المراقبة لتوفير جودة هذا المشروب الكحولي الشعبي.

كلمات مفتاحية: مشروبات روحية، تسمم كحولي، عرق، الميثانول، مراقبة الجودة،

•

^{*} أستاذ مساعد - كلية الصيدلة - جامعة دمشق.

Alcohol poisoning caused by homemade Arak and the necessity of applying the control system

Sophie Barguil*

Abstract

Background: The Arak is a common alcoholic spirit in Syria, where it is produced in licensed enterprises and by some proud farmers that produce it from their grapes. However, this spirit is often produced outside the controls of the manufacturing cycle in terms of fermentation and distillation, thus exposing the consumers to risk of methanol poisoning, which confirms the need to submit Arak's production to the control as extremely essential.

Materials and Methods: This study is based on a database built on a series of investigations of alcohol poisoning cases; methanol was detected and rated according to the standard chemical methods, where the results have been analyzed and treated by the statistical analysis method used in pharmaceutical research. Results: The study showed the amount of variation in the concentration of methanol depending on the difference in the method of preparation fermenting grapes between domestic and industrial way. It also showed the role of repeated distillation to reduce the concentration of this toxic substance

Conclusion: The results of the analysis reveal the importance of treating the high concentrations of methanol by the repeated distillation process to reach the allowable value, furthermore the importance of applying the control system to provide the quality of this popular spirit.

Key words: spirits, alcohol poisoning, arak, methanol, control system,

^{*} Associate Professor, Faculty of Pharmacy –Damascus University.

مقدمة:

محافظة طرطوس بالغ الأثر في إدراك أهمية هذه العصبية وجهاز الهضم والعينين. القضية، إذ تعرض فيها 43 فرداً من أعمار مختلفة للتسمم بلغت حدّ فقد البصر لدى بعضهم، والموت لدى بعضهم الآخر 1. قضية وضعت مشكلة جودة إنتاج هذه السلعة وحماية مستهلكها موضع تساؤل، وأعطت الأسباب الموجبة لدر استها بشكل علمى.

> وإذا نُظرَ إلى حالات التسمم الكحولي الناتج عن تناول جرعة عالية من المشروب الكحولى على أنها قضية ثقافية واجتماعية أولاً مع احتياجها إلى المعالجة الطبية، فإن التسمم بالكحول نتيجة سوء التصنيع يأخذ منحى آخر، لأن هذا الموضوع يتعلق بجوانب قانونية وقضائية فضلاً عن الجوانب الطبية.

وقضية التسمم الكحولي قضية عالمية إذ سجلت عدة حالات تسمم جماعي أدت إلى وفاة عدد كبير من الرؤية، حتى تأذي الشبكية وفقدان البصر التام غير المصابين، وإصابة عدد آخر بأضرار غير عكوسة^{2، 3}. العكوس. وتبدأ العلامات المبكرة للتسمم بوذمة القرص عُدَّ تعاطى الكحول على نحو ضار ثالث أهم عوامل البصري Optic Disc Hyperemania، وتتاقص في رؤية الأخطار فيما يتعلق بالوفيات المبكرة وحالات الإعاقة في العالم، وقد أشارت التقديرات إلى أن العالم شهد في عام 2004 وفاة 2.5 مليون نسمة لأسباب تتعلق بتعاطى الكحول منهم 220000 شاب وشابة تراوح أعمارهم بين 15 و 29 عاماً، وهذا ما حدا بمنظمة الصحة العالمية 10 للعمل على التقليل من تعاطى الكحول في تقريرها (الإستراتيجيات العالمية للحد من تعاطى الكحول على نحو ضار) الصادر عام 2011.

يعود التسمم بالكحول في أغلب الحالات المسجلة عالمياً تركيباً، وهو سائل عديم اللون ذو رائحة مقبولة وطعم إلى وجود نسبة من مركب الميثانول تتجاوز الحدود حارق سريع التطاير ومنحل في الماء. ينتج طبيعياً أو المسموح بها. ومع عَدَّ الميثانول مركباً منخفض السمية ولا يسبب تتاوله أو استنشاقه إلا خدراً في الجملة العصبية الخمائر.

المركزية Sedation إلا أن استقلابه يعطى مستقابات شديدة كان لحالات التسمم بالكحول التي حدثت عام 2003 في السمية ينتج عنها أعراض تضر بالعضوية والسيّما الجملة

تبدأ ملامح التسمم بالميثانول بأعراض مبكرة تتجلى بحالة الكحولي الحاد أدت فيما أدت إليه من أضرار جسيمة السكر وتركين الجملة العصبية المركزية. يتبع هذه المرحلة أعراض متأخرة تظهر بعد مدة تراوح بين 12-24 ساعة، خلالها يؤثر استقلابه وتحوله إلى حمض النمل في الجملة العصبية، البصر، وجهاز الهضم.

يتجلى تأثر الجملة العصبية بالصداع، والاضطراب في الإدراك والوعى، والسبات Coma، والاختلاج Convulsion، فضلاً عن المتلازمة خارج الهرمية pyramidal Syndrome التي تتجلى ببطء الحركة Bradykinesia، والرعشة الخفيفة Mild tremor ، وتتميل الأطر إف^{5، 6}.

أمًّا الأعراض البصرية فتتجلى بالاضطراب البصري والرؤية الضبابية والتقاص التدريجي لحقل النظر، وتعتيم الألوان وحدة الإبصار حتى العمى 7، 8. في حين تظهر نتائج التسمم بالميثانول على الجهاز الهضمى بالمغص والإقياء والغثيان، وآلام في البطن نتيجة التهاب البنكرياس⁹. كما يمكن أن تتجلى عوارض التسمم بآلام في الظهر، وأعراض الفشل التنفسي، وطنين الأذن، والدوار

من حيث التركيب العضوي لهذه المادة، يعدُّ الميثانول أو الغول الميتيلي CH3OH من أبسط أنواع الكحولات صناعياً من الاستقلاب اللاهوائي لعدد كبير من أنواع

هذا ويعدُّ الميثانول من المركبات المكروهة والمحتملة يستقلب الميثانول في الكبد عند الإنسان والثديات العليا الاستقلاب إلى حمض النمل شديد السمية.

الوجود في المشروبات الكحولية لتحوله بسلسلة عمليات بشكل بطيء وتتابعي بواسطة الخميرة نازعة الهيدروجين الكحولية Alcoholhydrogenase متحولاً إلى الفورم ألدهيد شديد السمية (معادلة 1 و 2)، يتفاعل هذا الأخير خلال 1-2 دقيقة بواسطة أنزيم الفورم ألدهيد ديهيدروجيناز إلى حمض النمل (معادلة 2) المسؤول عن الحماض الاستقلابي Metabolic Acidosis (شكل 1).

$$\frac{CH_3OH}{Methanol} \xrightarrow{[O]} \frac{H.CHO + H_2O}{Formaldehyde}$$

$$\frac{H.CHO}{Formaldehyde} \xrightarrow{[O]H.COOH} CO_2 + H_2O$$

$$\frac{Formaldehyde}{Formic Acid} + H_2O$$

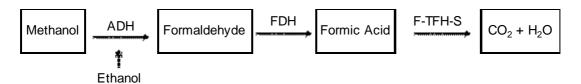
ومع أن عمليات الاستقلاب لا تترك في الدم بقايا من الكهول في حين أدت نسبة 0.1 مل/كغ للنتائج نفسهالدي الفورم ألدهيد إلا أن بطء عملية استقلاب حمض النمل الأطفال. يسمح بتراكم هذا المركب بشكل يفوق قدرة الجسم على وفي حال تتاول المشروبات الكحولية، يحدث ارتفاع طرحه، إذ يعدُّ نصف عمر حمض النمل في جسم الإنسان تركيز الميثانول في مصل الدم حتى معدل 0.6 مل/كغ في مديداً ويصل إلى نحو 20 ساعة، كما يصنف هذا المركب مدة تراوح بين 30 إلى 60 دقيقة 13، يتبع ذلك استقلابه في كمصدر للتسمم الحاد إذا تجاوز تركيزه 1-2 ملغ/كغ الكبدحتى درجة الصفر. يتبقى من المتانول نحو 3% فقط والمعدودة حدية وقاتلة 11.

> الوسط، ولتراكم هذا المستقلب في الجسم تأثير مباشر في درجة التسمم بالميثانول وشدته. يستقلب حمض النمل إلى ثاني أوكسيد الكربون والماء الذي يُسْتَقْطَبُ في الكبد ليُطْرَحَ فيما بعد عبر الجهاز البولي.

بعض الدراسات¹². أن تركيزاً يراوح بين 6-10 مل/كغ المنزلي والصناعي. أدى بسبب غياب المعالجة إلى حالة العمى أو الموت لدى

ليُطرَحَ مع البول.

يرتبط مستوى حمض النمل في الدم بدرجة حموضة هذا ﴿ ونظراً إلى عَدِّ العرق المشروب الكحولي الأكثر تناولاً على المستوى الشعبي من بين مختلف المشروبات الكحولية، ونظراً إلى انتشار تحضيره بطرائق منزلية أو في منشآت صناعية ضمن شروط تصنيع قليلا ما تخضع للرقابة، عمدت الدراسة إلى تحديد نسب وجود مركب إن مخاطر وجود هذه المادة في جسم الإنسان لا يمكن الميثانول في هذا المشروب الكحولي وتحليل أسباب حصرها وترتبط بالحالة الحيوية للجسم، وقد أظهرت تجاوز نسبه عن الحدود المسموحة في حدود التصنيع



Fomepizol ADH: Alcohol Dehydragenase; FDH: Formaldehyde Dehydragenase F-THF-S: 10-Formyl Tetrahydrofolate-Syntetase

شكل 1: مراحل استقلاب الميثانول

.%13

المواد والطرائق:

14 طرائق تحضير مشروب العرق

يعدُّ العرق من المشروبات الكحولية الشعبية، ويصنف من 1 كغ ينسون لكل 10 كيلوغرام عصير العنب، ثم يجري الفئة الثقيلة إذْ تشترط المواصفات أن يراوح الكحول فيه التقطير بجهاز التقطير "الكركة"، المستخدمة في التصنيع بين50-55%. يضاف إلى العرق عطر الينسون (الأنيتول) بنسبة 2-4 غ/ل ليكتسب هذا المشروب العطر والطعم المميّز، لذا تختلف هوية العرق بحسب طريقة التصنيع المتبعة ونوعية العنب والينسون المستخدم التقطير بعد التخمير. وأصنافه. ومع تغطية إنتاج العرق بالطرائق الصناعية ب- الطريقة الصناعية الحديثة إلا أن تحضيره المنزلي ما زال فخراً لبعض الفلاحين من منتجي العنب وبعض الذواقين مع بدائية تحضير ه.

آ- الطربقة المنزلبة

يُقْطَفُ ثمار العنب عند نضجها نضجاً كاملاً، توضع بعدها ناضجة تماماً بلون أبيض أو وردي ذات نسبة سكر بين في أحواض تجميع لتهرس بشكل جيد دون غسل حفاظاً 18 و 22%، وخالية من العفن أو أي إصابات فطرية أو على الخمائر الطبيعية الموجودة على عنقود العنب والثمر حشرية. اللازمة لنجاح عملية التخمير. تحفظ فيما بعد في أحواض بعد استلام الثمرة تهرس آلياً دون كسر البذور كي لا مغلقة بشكل محكم في درجة الحرارة الطبيعية. يُراقب تتحرر الزيت الموجود فيها حفاظاً على نكهة المنتج. ثاني أكسيد الكربون CO₂ مؤشراً على بدء عملية التخمر حبات الثمرة ثم يصفى الناتج لاستخلاص عصير العنب ونجاحها. تُتَشَّطُ هذه العملية بتحريك السائل مرة في اليوم الجيد الخالي من المواد البكتينية. يوضع بعدها العصير للتخلص من ثاني أكسيد الكربون الناتج ولتتشيط التفاعل في أحواض خاصة للتخمير. بجرعة جديدة من الأكسيجين. تنتهي عملية التخمير مع خلافاً لطريقة التحضير المنزلية التي تعتمد على الخمائر انتهاء تصاعد فقاعات الغاز . تستمر عملية التخمير نحو 15 يوماً، يصل الإيتانول فيها إلى حدّ يراوح بين 7 و الصناعية تُتْنَقَى الأنواع التي لها قدرة على إنتاج نسبة

يتبع عملية التخمير عملية المزج مع عطر الينسون بمعدل المنزلي نظراً إلى صغر حجم إنتاج هذه المادة.

أمَّا الطرائق المعتمدة شعبياً للكشف عن الميتانول فتعتمد على لون اللهب الناتج عن احتراق القطفات الأولى من

خلافا للطريقة المنزلية فإن إنتاج هذه المادة يخضع لضوابط فنية وقانونية حددتها الدولة. ومن الناحية الفنية يخضع العنب قبل هرسه لشروط الاستلام والهرس والتصفية. فيجب أن تكون الثمرة نظيفة من الأوراق،

السائل بشكل دوري، ويؤخذ وجود فقاعات متصاعدة من يمزج الناتج جيداً لنشر الخمائر الموجودة على سطح

الطبيعية الموجودة على ثمرة العنب فإنه في الطرائق

سلالة خمائر الساكار ومايسيز Saccharomyces

الحرص على توفير الهواء لتتشيط عملها خلال المرحلة ودرجة خضوعه للمراقبة في عملية التصنيع. الأولى لبدء التخمير التي تراوح بين 2-4 ساعات. يوضع العصير بعدها في محيط لا هوائي. وحرصاً على عدم طرائق التحليل الإحصائي: تأثير الحرارة الناتجة من عملية التخمير في عمل الخمائر ﴿ - أَخذَت العينات وفق الأصول المرعية والمعمول بها تُسْتَخْدُمُ تقنيات مناسبة للمحافظة على حرارة وسط بين 25-15 درجة مئوية.

> تدوم عملية التخمير نحو 50 ساعة يكتسب المحلول خلالها تركيزاً للكحول يراوح بين 7 و 13%.

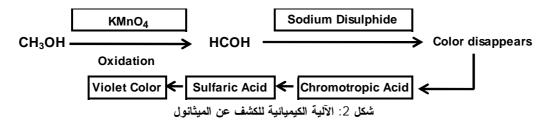
عينات البحث:

اعتمدت هذه الدراسة على قاعدة بيانات مبنية من سلسلة من التحريات الخاصة لحالات التسمم المسجلة تباعا في عدد من المشافي 14، إذْ دُرسَتْ وحُلِّلَتْ هذه البيانات وفق ثلاث مراحل:

- مرحلة التحريات الأولى وتتاولت تحديد أهمية ظاهرة التسمم بالكحول ومكانها ضمن سجل 163 حالة تسمم موثقة بين عامي 2007 و 2009 في عدد من مشافي طرطوس وحمص.
- مرحلة التحريات الثانية وتناولت تحريات أولية لنسب جهاز تحليل الطيف االلوني، بعد إضافة 5% w/v من الميثانول في عدد من المشروبات الكحولية المنتجة منزلياً محلول برمنغنات البوتاسيوم (KMnO₄) إلى كل كمية من و صناعياً (منطقة اللاذقية)، وتحديد العلاقة بين نسبة 10مل من ناتج التقطير. وجوده وطريقة التحضير والتخمير والتقطير.
 - تحليل البيانات المنجزة في المعهد العالى للبحوث

عالية من الكحول وقادرة على الاستمرار في وسطه، مثل البحرية بين عامي 2007 و 2009، ومقارنة هذه النتائج بنتائج حملة المرحلة الثانية، وتحديد العلاقة بين نسب تضاف هذه الخمائر إلى العصير بمعدل 1-3% مع تركيز هذه المادة السامة مع طرائق التخمير والتقطير

- للاعتيان وبناء قاعدة البيانات في الدراسات الطبية.
- وحُلَّلَت النتائج إحصائياً بطريقة التحليل الإحصائي الأكثر انتشاراً في العلوم الصيدلانية المتوسط الحسابي والانحراف المعياري.
- اعتمد للكشف عن وجود الميثانول على الطريقة الكيميائية القياسية، إذْ أضيفَ 1 مل من حمض الترتار إلى كل أ 10 مل من كل عينة، مُدِّد الخليط ب 50 مل من الماء المقطر ليجري فيما بعد تقطير المحضر. بعدها كشف كيميائياً عن وجود الميثانول أو عدم وجوده من خلال تفاعل أكسدة الميثانول بإضافة حمض الكروموتروبي إلى ناتج التقطير في حوجلة التجميع، ليقاس التركيز بعدها بطريقة Conway method (شكل 2). تقاس نسبة الميثانول في العينات الحاوية عليه باستخدام

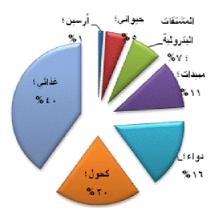


النتائج:

مرتبة التسمم الكحولي في سلم حالات التسمم العامة

إذا ما تركنا جانباً الأسباب الثقافية والاجتماعية والعمرية عالية من مركب الميثانول وبتدقيق السجلات اتضح أن للتسمم بالكحول، فقد أظهرت دراسة إحصائية في إطار أنواع المشروب الكحولي الذي تمّ تتاوله غير محدد الهوية حلقة بحث لطلاب كلية الصيدلة في جامعة القلمون عام ويعود إلى مصادر مجهولة غالباً منزلية أو مصنعة في 2010، على حالات التسمم المسجلة في محافظتي حمص منشآت غير مسجلة قانونياً، وهذا ما يسمح الظن أن وجود وطرطوس بين عامى 2007 و 2009، إن التسمم هذه النسبة العالية من الميثانول إنّما هو نتيجة لسوء بالمشروبات الكحولية، يشكل نسبة 20% ويحتل المرتبة التصنيع أو لاستخدامه العمد في تحضير المشروبات الثانية من إجمالي عدد حالات التسمم (شكل 3).

وبمراجعة البيانات اتضح أن أسباب التسمم لا تعود إلى تناول الجرعات العالية وإنما لاحتواء الكحول على نسبة الكحولية لرخص ثمنه بدلا من الغول الإيتيلي.



شكل 3: رصد مختلف حالات التسمم في محافظتي حمص وطرطوس

دمشق، حماة والنبك وفق ما هو مبيّن في الجدول 1، إذ

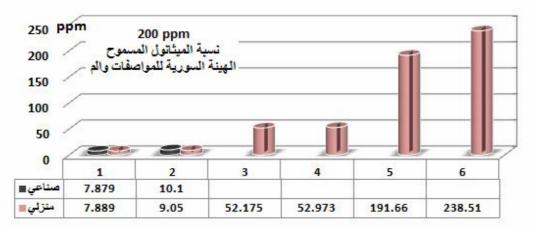
دور الميثانول في حالات التسمم الكحولي ضمن هذا السياق ولمتابعة عمليات البحث والتحليل أعطى لكل عينة بطاقة تعريفها الخاصة. أُجْرِيَتُ حملة لجمع 50 عينة من البيرة والنبيذ والعرق، من مصدر بيتي و صناعي من مناطق محافظة ريف

جدول 1: تصنيف المشروب الكحولي وطرائق تحضيره

مخ مخ مخ	عدد العينات		نوع المشروب الكحولي	
بموع العينات	نبيذ	عرق	بېر ة	شرون. ولي
25	5	7	13	صناعي
25	4	20		منزلي
50	9	27	14	المجموع

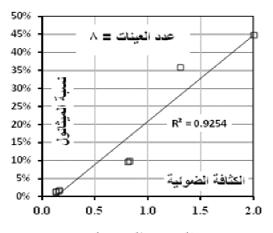
تبين بنتيجة التحاليل والاختبارات خلو عينات البيرة والنبيذ من الميثانول، في حين تكثف وجودها في ست عينات من 9.05 ppm و 10.1 ppm (شكل 4). العرق المنزلي بتركيز تراوح بين 7.879 ppm و 238.5

ppm، وظهوره في عينتين من العرق الصناعي بتركيز



شكل 4- تباين تركيز الميثانول في العرق المنزلي في الحملة الثانية من التحريات

كما تبيّن من هذه النتائج أن عينتين من العرق المنزلي وللتحقق من صحة قياس تركيز الميثانول قورنت قيم كانتا قريبتين من الحد الأعلى المسموح به (200 ppm) تركيزه بقياس الكثافة الضوئية (الشكل 5)، إذ أكدت وفق المواصفات القياسية السورية رقم (264) الصادرة عملية مقارنة ثمانية اختبارات صحة النتائج ووجود علاقة عن الهيئة العامة للمعايير والمقاييس في سورية، وتبيّن ترابط خطى يحقق النسبة الدنيا من مربع الفروقات بين هذه النتائج أيضاً التشتت الكبير في تركيز الميثانول بين الكثافة الضوئية وتركيز الميثانول (R²=0.92). منشأ و آخر ، وبين المنزلي والصناعي.



شكل 5- العلاقة بين الكثافة الضوئية وتركيز الميثانول

مناقشة النتائج:

بحثًا عن أسباب ارتفاع نسبة تركيز الميثانول في مشروب موزعة بالتساوي على ثلاثة مصانع تعتمد على العنب في العرق المنزلي اسْتُعينَ بالبيانات المسجلة في حملة تصنيعها للعرق، و 36 عينة محضرة منزلياً ومقسمة التحريات المنفذة بالتعاون مع مخابر المعهد العالى بالتساوي بين ثلاث مناطق (جدول 2). للبحوث البحرية 14، المنجزة بين عامي 2007 و 2009.

شملت الاختبارات 72 عينة من العرق منها 36 عينة

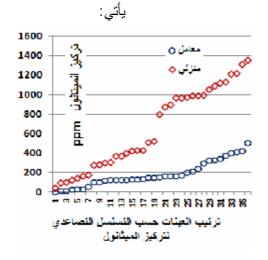
جدول 2- قيم المعايير الإحصائية لتركيز الميثانول

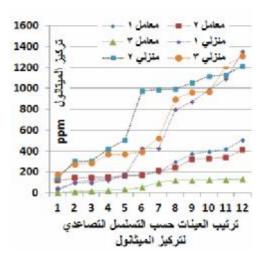
الانحراف	المتوسط	مصدر عينات
المعياري	الحسابي	العرق
399	644	منزلي 1
391	761	منزلي 2
459	538	منزلي 3
53	71	معمل 1
97	227	معمل 2
150	241	معمل 3
416	648	منزلي إجمالي
131	180	معمل إجمالي

عززت مقارنة نتائج هذه الحملة من التحريات والتحاليل الاستنتاج:

مع ما استُخلص في الفقرة 8-2 من نتائج من حيث وبإعادة تحليل البيانات لتحديد العوامل الفاعلة في تركيز عشوائية نسب تركيز الميثانول وتشتت قيمه بين عرق الميثانول بين أنواع العرق وطرائق تصنيعه آخذين وآخر بحسب مصدر التصنيع وطريقته، وبين العرق بالحسبان تأثير الشروط العامة والخاصة للتحضير المنزلي والعرق الصناعي. (شكل 6).

والتخمير المتضمنة: كفاءة المصنع وجودة أدوات التقطير، وأعراف التحضير المنزلي ومراحل التقطير، تبين ما

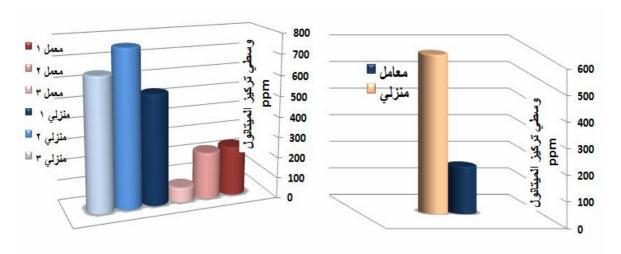




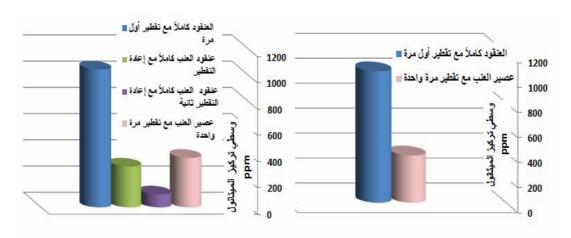
شكل 6 رسم توضيحي لتشتت تركيز الميثانول

بحسب المصنع، وتباينه بحسب أعراف التحضير على ما يتوافر لها من الأسواق. والتخمير المنزلية، إذْ تؤثر في ذلك طرائق التحضير

أ-وجود تباين شاسع في قيم تركيز الميثانول بين العرق والتخمير وجودة أدوات التقطير ونوع العنب المستخدم المحضر في المصنع وذاك المحضر منزلياً، بمعدل 648 وأصنافه؛ ذلك أن التحضير المنزلي يعتمد غالباً على ما ppm, 180 ppm ، بالترتيب (جدول 2 و الشكل 6 و 7). ينتجه المزارع من أصناف للعنب قد تكون غير مؤآتية ب- يمكن أن نُسْتَقْرئ أيضاً التباين في تركيز الميثانول التصنيع العرق الجيد. أمَّا المعامل الصغيرة الخاصة فتعتمد



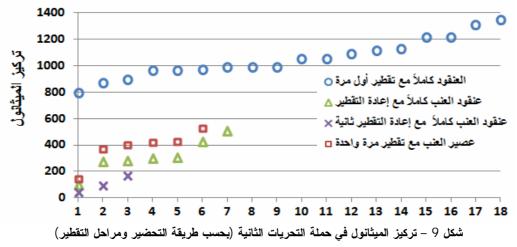
شكل 7: وسطى تركيز الميثانول بين الإنتاج المنزلي والصناعي



شكل 8 - تركيز الميثانول في حملة التحريات الثانية (بحسب طريقة التحضير ومراحل التقطير)

ت- يتضح من الشكل 8، كيف تؤثر أعراف التخمير وسطى تركيز الميثانول إلى مثليه الملاحظ عند استخدام الشعبية في زيادة كمية الميثانول، إذ يؤثر تخمير العنقود عصير العنب (دون عودة العنب) المتبع في طريقة كاملاً مع "عودة العنب" المنتج للمواد البكتينية في إضعاف التحضير الصناعي، كما يلاحظ أن إعادة التكرير تسمح عملية التخمير وازدياد نسبة الميثانول في العرق المنتج. ث- يمكن تخفيض تركيز الميثانول بإعادة تقطير المنتج، ويلاحظ أنه بعد عملية التكرير الأولى يمكن تخفيض

بتخفيض تركيز الميثانول بشكل ملحوظ (الشكل 9).



أمام هذا التباين والتشتت في قيم تراكيز الميثانول في السليمة في التحضير والتخمير والتقطير، وتوضيح كحول العرق المحضر صناعيا أو منزليا تبدو الحاجة مخاطر عدم التقيد بالطرائق الصحيحة لعملية التصنيع. هذه المادة المستهلكة شعبياً بكميات لايستهان بها.

يُنتَجُ العرق المنزلي (البلدي) فيها، وشرح الأساليب حياته اليومية.

كبيرة لفرض رقابة مشددة والتحقق من الجودة في إنتاج أصبح لزاما الإسراع في إنشاء مركز لمكافحة التسمم ليكون مركزا إرشاديا شعبيا ورسميا لطرائق المعالجات يبدو جلياً أهمية نشر التوعية في المناطق الريفية التي الإسعافية في حالات التسمم التي يتعرض لها المواطن في

References

- 1- Suleiman JC. Evaluation of Collective Poisoning with methanol in Albassel Hospital "from Forensic Point of View". Tishrieen University Journal for studies and Scientific research. 2007, 29(1),19-28.
- 2- Paasma R, Hodva KE, Tikkerberi A, Jacobsen D. Methanol mass poisoning in Estonia: Outbreak in 154 patients. Clin Toxicol (Phila). 2007, 45:152-157.
- 3- Lai MW, Klein-Schwartz W, Rodgers GC. et al. Annual Report of American Association of poison Control center' National Poisoning and exposure database. Clinical Toxicol. 2006, 44:803-932.
- 4- WHO, International Programme on Chemical Safety Exposures, Education and public awareness activities, 2004.
- 5- Ley CO, Gali G. Parkinsonia syndrome after methanol intoxication. Eur. Neurol. 1983, 22:405-409.
- 6- Scrimgeour EM. Outbreak of Methanol and Isopropanol poisoning in new Britain, papua new Guinea. Med. J. Aust 1988, 2:36-38.
- 7- Liu JJ, Daya MR, Carasquillo O, Kales SN. Prognostic factors in patients with Methanol poisoning. Clin Toxicol J. 1998, 36:175-181.
- 8- Bennett JCD, Chaloun FP. The ocular effects of Methyl alcohol poisoning. Report of a Catastrophe involving 320 persons. Am. J. Ophtalmol 1992, 36:1677-1685.
- 9- Tephly TR. The toxicity of Methanol. Life Sci. 1991, 48:1031-1041.
- 10-Benton JL, Cary FH, Mitchell GL, Cooper MN. Acute Methyl Alcohol Poisoning. A Review based on experiences in an authoreak of 232 cases. Medicine (Baltin) 1993, 32:431-463.
- 11- Jacobsen D, McMartin KE. Methanol and Ethylene glycol poisoning. Mechanisms of Toxicity, Clinical Corse, Diagnosis and Treatment. Med Toxicol 1986, 1:309-314.
- 12-ATSDR Methanol toxicity. Am Fam Phus. 1993, 47:163-174.
- 13-Dutkiewiez B, Konezakik J, Karwacki W. Skin absorption of administration of methanol in men. Int Arch Occup Environ Health. 1980, 48:81-88.
- 14-Hassan A. Determination of Concentration of Methanol in some Spirits Produced Locally. Thesis in Damascus University 2009.