



AROGYA

ذیابیطس کے لئے  
کھانا کھانے کا منصوبہ

# 1200

کلو کیلووری

کیلو کیلووری	مقدار	غذا کی قسم	کھانے کی قسم
40 140 40 140	1 کپ 2 عدد 1 گلاس	• چائے / کافی (بغیر شکر) • گیبیور کی روٹی / براون بریڈ کے ٹکڑے • 4 بادام • بالائی نکالا ہوا دودھ یا پنیر کے 2 ٹکڑے	ناشته
60 50	2 عدد 100 گرام	• ٹرکری غذائیں (اوٹس / کئی اناجوں سے بنی) • پھل (کوئی ایک) • تربیوز-2 قاشیں / سیب - 1 عدد اوسط جسامت والا / ناشپاتی - 1 عدد اوسط جسامت والا / پیپتا - 2 قاشیں / ستترہ - 1 عدد اوسط جسامت والا / امرود - 1 عدد اوسط جسامت والا / انناس - 2 قاشیں	صبح کے درمیان
100 60 100 20	1 کٹوری 1 1/2 کٹوری 1 کٹوری 1 بڑا کھانے کا چمچہ	• پکا ہوا چاول • ہری سبزیاں (کوئی ایک): لوکی / بند گوبھی / پھول گوبھی / تروئی / ٹنڈی / بہنڈی / پالک / فرینچ چنے) • دال (کوئی ایک): تور (ارپن) مونگ / اُرد / مچھلی (کم روغن والی) گوشت (سفید، بناء چربی والا) • سبزیوں کی سلاد	ظہرانہ
50 80	100 گرام	• پھل (کوئی ایک) تربیوز-2 قاشیں / سیب - 1 عدد اوسط جسامت والا / ناشپاتی - 1 عدد اوسط جسامت والا / پیپتا - 2 قاشیں / ستترہ - 1 عدد اوسط جسامت والا / امرود - 1 عدد اوسط جسامت والا / انناس - 2 قاشیں • موری	شام
100 60 20	1 کٹوری 1 کٹوری 1 کٹوری	• پکا ہوا چاول • ہری سبزیاں (کوئی ایک): لوکی / بند گوبھی / پھول گوبھی / تروئی / ٹنڈی / بہنڈی / پالک / فرینچ چنے) • سبزیوں کی سلاد	عشائیہ
140	150 ملی لیٹر	• بالائی نکالا ہوا دودھ	سوئے کے وقت

# 1400

کلو کیلووری

کیلو کیلووری	مقدار	غذا کی قسم	کھانے کی قسم
40 140 140	1 کپ 2 عدد 1 گلاس	<ul style="list-style-type: none"> <li>چائے / کافی (بغیر شکر)</li> <li>گیوں کی روٹی / براون بریڈ کے ٹکٹے</li> <li>بالائی نکالا ہوا دودھ یا پنیر کے 2 ٹکٹے</li> </ul>	ناشته
60 60	2 عدد	<ul style="list-style-type: none"> <li>4 بادام + 1 اخروٹ</li> <li>کُرکری غذائیں (اوٹس / کئی اناجوں سے بنی)</li> </ul>	صبح کے درمیان
100 100 60 80 30	1 کثوری 1 کثوری 1 کثوری 1 کپ 1 بڑا کھانے کا چمچہ	<ul style="list-style-type: none"> <li>پکا ہوا چاول</li> <li>دال (کوئی ایک): تور (ارپن) مونگ / اُرد / مچھلی / چکن)</li> <li>ہری سبزیاں (کوئی ایک): لوکی / بندگوبھی / پھول گوبھی / تُروئی / ٹنڈی / بہنڈی / پالک / فرینچ چنے)</li> <li>کم روغن والی دہی</li> <li>کوئی بھی تازی چتنی</li> </ul>	ظہر انہ
50 80	100 گرام	<ul style="list-style-type: none"> <li>پھل (کوئی ایک)</li> <li>تریبوز - 2 قاشیں / سیب - 1 عدد اوسط جسامت والا / ناشپاتی - 1 عدد اوسط جسامت والا / پیپتا - 2 قاشیں / سنترہ - 1 عدد اوسط جسامت والا / امرود - 1 عدد اوسط جسامت والا / انناس - 2 قاشیں</li> <li>موری</li> </ul>	شام
150 60 100 20	1 1/2 کثوری 1 کثوری 1 کثوری 1 کثورا	<ul style="list-style-type: none"> <li>پکا ہوا چاول</li> <li>ہری سبزیاں (کوئی ایک): لوکی / بندگوبھی / پھول گوبھی / تُروئی / ٹنڈی / بہنڈی / پالک / فرینچ چنے)</li> <li>دال (کوئی ایک): تور (ارپن) مونگ / اُرد / مچھلی / چکن)</li> <li>سبزیوں کی سلاد</li> </ul>	عشائیہ
140	150 ملی لیٹر	<ul style="list-style-type: none"> <li>بالائی نکالا ہوا دودھ</li> </ul>	سوئے کے وقت

# 1600

کلو کیلووری

کیلو کیلووری	مقدار	غذا کی قسم	کھانے کی قسم
40 140 40 140	1 کپ 2 عدد 4 بادام 1 گلاس	<ul style="list-style-type: none"> <li>چائے / کافی (بغیر شکر)</li> <li>گیبیوں کی روٹی / براون بریڈ کے نکٹے</li> <li>4 بادام</li> <li>بالائی نکالا ہوا دودھ یا پنیر کے 2 نکٹے</li> </ul>	ناشته
90 50	3 عدد 100 گرام	<ul style="list-style-type: none"> <li>کُرکری غذائیں (اوٹس / کئی انجوں سے بنی)</li> <li>پہل (کوئی ایک)</li> <li>تریبوز-2 قاشین /</li> <li>سیب - 1 عدد اوسط جسامت والا /</li> <li>ناشپاتی - 1 عدد اوسط جسامت والا /</li> <li>پیپتا - 2 قاشین /</li> <li>ستترہ - 1 عدد اوسط جسامت والا /</li> <li>امرود - 1 عدد اوسط جسامت والا /</li> <li>انناس-2 قاشین</li> </ul>	صبح کے درمیان
200 60 150 120 20	2 کثوری 1 1/2 کثوری 1 1/2 کثوری 1 1/2 کثوری 1 کثوری	<ul style="list-style-type: none"> <li>پکا ہوا چاول</li> <li>ہری سبزیاں (کوئی ایک) : لوکی /</li> <li>بند گوبھی / پھول گوبھی / تروٹی /</li> <li>ٹنڈی / بہنڈی / پالک / فرینچ چنے /</li> <li>دال (کوئی ایک) : تور (اربین) مونگ /</li> <li>اُرد / مچھلی (کم روغن والی) گوشت (سفید، بناء چربی والا)</li> <li>کم روغن والی دیپی</li> <li>سبزیوں کی سلاد</li> </ul>	ظہر انہ
50	100 گرام	<ul style="list-style-type: none"> <li>پہل (کوئی ایک)</li> <li>تریبوز-2 قاشین /</li> <li>سیب - 1 عدد اوسط جسامت والا /</li> <li>ناشپاتی - 1 عدد اوسط جسامت والا /</li> <li>پیپتا - 2 قاشین /</li> <li>ستترہ - 1 عدد اوسط جسامت والا /</li> <li>امرود - 1 عدد اوسط جسامت والا /</li> <li>انناس-2 قاشین</li> </ul>	شام
200 80 60 20	2 کثوری 1 عدد 1 کثوری 1 کثوری	<ul style="list-style-type: none"> <li>پکا ہوا چاول</li> <li>روٹی</li> <li>ہری سبزیاں (کوئی ایک) : لوکی /</li> <li>بند گوبھی / پھول گوبھی / تروٹی /</li> <li>ٹنڈی / بہنڈی / پالک / فرینچ چنے /</li> <li>سبزیوں کی سلاد</li> </ul>	عشائیہ
140	150 ملی لیٹر	<ul style="list-style-type: none"> <li>بالائی نکالا ہوا دودھ</li> </ul>	سوئے کے وقت

# 1800

کلو کیلووری

کیلو کیلووری	مقدار	غذا کی قسم	کھانے کی قسم
40 60 140 30 60	1 کپ 2 عدد 1 کھانے کا بڑا چمچہ 1 عدد	• چائے / کافی (بغیر شکر) • 4 بادام + 1 اخروٹ • گیبوں کی روٹی / براؤن بریڈ کے ٹکڑے • چننی • پنیر کے ٹکڑے	ناشته
90 50	3 عدد 100 گرام	• گُرکری غذائیں (اوٹس / کئی انماجوں سے بنی) • پہل (کوئی ایک) • تربوز-2 قاشیں / سیب - 1 عدد اوسط جسامت والا / ناشپاتی - 1 عدد اوسط جسامت والا / پیپتا - 2 قاشیں / ستترہ - 1 عدد اوسط جسامت والا / امرود - 1 عدد اوسط جسامت والا / انناس-2 قاشیں	صبح کے درمیان
200 60 150 120 20	2 کٹوری 1 کٹوری 1 1/2 کٹوری 1 1/2 کٹوری 1 کٹوری	• پکا ہوا چاول • ہری سبزیاں (کوئی ایک) : لوکی / بند گوبھی / پھول گوبھی / تروٹی / ٹنڈی / بہنڈی / پالک / فرینچ چنے / • دال (کوئی ایک) : تور (ارپن) مونگ / اُرد / مچھلی (کم روغن والی) گوشت (سفید، بناء چربی والا) • کم روغن والی دبی • سبزیوں کی سلاد	ظہرانہ
50 80	100 گرام	• پہل (کوئی ایک) • تربوز-2 قاشیں / سیب - 1 عدد اوسط جسامت والا / ناشپاتی - 1 عدد اوسط جسامت والا / پیپتا - 2 قاشیں / ستترہ - 1 عدد اوسط جسامت والا / امرود - 1 عدد اوسط جسامت والا / انناس-2 قاشیں • موری	شام
200 80 60 150 20	2 کٹوری 1 عدد 1 کٹوری 1 1/2 کٹوری 1 کٹوری	• پکا ہوا براؤن چاول • روٹی • ہری سبزیاں (کوئی ایک) : لوکی / بند گوبھی / پھول گوبھی / تروٹی / ٹنڈی / بہنڈی / پالک / فرینچ چنے / • چکن یا مچھلی یا دال (کوئی ایک) : تور (ارپن) مونگ / اُرد / • سبزیوں کی سلاد	عشائیہ
140	150 ملی لیٹر	• بالائی نکالا ہوا دودھ	سوئے کے وقت

# 2000

کلو کیلووری

کھانے کی قسم	غذا کی قسم	مقدار	کیلو کیلووری
ناشته	<ul style="list-style-type: none"> <li>چائے / کافی (بغیر شکر)</li> <li>دودھ</li> <li>گیروں کی روٹی / براون بریڈ کے نکٹے</li> <li>چننی</li> <li>پنیر کے نکٹے</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>1 کپ</li> <li>1 گلاس</li> <li>3 عدد</li> <li>1 کھانے کا بڑا چمچہ</li> <li>1 عدد</li> </ul>	40 140 210 30 60
صبح کے درمیان	<ul style="list-style-type: none"> <li>کُرکری غذائیں (اوٹس / کئی انماجوں سے بنی)</li> <li>4 بادام + 2 اخروٹ</li> <li>پہل (کوئی ایک)</li> <li>تربوز-2 قاشینیں /</li> <li>سیب - 1 عدد او سط جسامت والا /</li> <li>ناشپاتی - 1 عدد او سط جسامت والا /</li> <li>پیپتا - 2 قاشینیں /</li> <li>ستترہ - 1 عدد او سط جسامت والا /</li> <li>امرود - 1 عدد او سط جسامت والا /</li> <li>انناس-2 قاشینیں</li> </ul>	4 عدد	120 80 50
ظہر اون	<ul style="list-style-type: none"> <li>پکا پوا چاول</li> <li>بری سبزیاں (کوئی ایک) : لوکی /</li> <li>بند گوبھی / پہول گوبھی / تُروئی /</li> <li>ٹنڈی / بہنڈی / پالک / فرینچ چنے )</li> <li>دال (کوئی ایک) : تور (ارپن) مونگ /</li> <li>اُرد / مچھلی (کم روغن والی) گوشت (سفید، بناء، چربی والا)</li> <li>سبزیوں کی سلاد</li> </ul>	2 کثوری 1 کثوری 1 1/2 کثوری 1 کثوری	200 60 150 20
شام	<ul style="list-style-type: none"> <li>پہل (کوئی ایک)</li> <li>تربوز-2 قاشینیں /</li> <li>سیب - 1 عدد او سط جسامت والا /</li> <li>ناشپاتی - 1 عدد او سط جسامت والا /</li> <li>پیپتا - 2 قاشینیں /</li> <li>ستترہ - 1 عدد او سط جسامت والا /</li> <li>امرود - 1 عدد او سط جسامت والا /</li> <li>انناس-2 قاشینیں</li> <li>موری</li> </ul>	100 گرام	50
عشائیہ	<ul style="list-style-type: none"> <li>پکا پوا براون چاول</li> <li>بری سبزیاں (کوئی ایک) : لوکی /</li> <li>بند گوبھی / پہول گوبھی / تُروئی /</li> <li>ٹنڈی / بہنڈی / پالک / فرینچ چنے )</li> <li>چکن یا مچھلی یا دال (کوئی ایک) :</li> <li>تور (ارپن) مونگ / اُرد )</li> <li>سبزیوں کی سلاد</li> <li>رس گلہ</li> </ul>	2 کثوری 1 کثوری 1 1/2 کثوری 1 کثوری 2 عدد	200 60 150 20 150
سوئے کے وقت	<ul style="list-style-type: none"> <li>بالائی نکالا پوا دودھ</li> </ul>	150 ملی لیٹر	140

# 2200

کلو کیلووری

کیلو کیلووری	مقدار	غذا کی قسم	کھانے کی قسم
40 140 210 30 120	1 کپ 1 گلاس 3 عدد 1 کھانے کا بڑا چمچہ 2 عدد	• چائے / کافی (بغیر شکر) • دودھ • گیوں کی روٹی / براون بریڈ کے نکٹ • چنی • پنیر کے نکٹ	ناشته
120 80 50	4 عدد 100 گرام	• گُرکری غذائیں (اوٹس / کئی انماجوں سے بنی) • 4 بادام + 2 اخروٹ • پہل (کوئی ایک) • تربوز-2 قاشین/ سیب - 1 عدد اوسط جسامت والا / ناشپاتی - 1 عدد اوسط جسامت والا / پیپتا - 2 قاشین/ ستترہ - 1 عدد اوسط جسامت والا / امرود - 1 عدد اوسط جسامت والا / انناس-2 قاشین	صبح کے درمیان
200 160 60 150 120 20	2 کثوری 2 عدد 1 1/2 کثوری 1 1/2 کثوری 1 1/2 کثوری 1 کثوری	• پکا ہوا چاول • روٹی • ہری سبزیاں (کوئی ایک) : لوکی / بند گوبھی / پھول گوبھی / تروئی / ٹنڈی / بہنڈی / پالک / فرینچ چنی / • دال (کوئی ایک): تور (ارپن) مونگ / اُرد / مچھلی (کم روغن والی) گوشت (سفید، بتا، چربی والا) • کم روغن والی دہی • سبزیوں کی سلاد	ظہر انہ
50	100 گرام	• پہل (کوئی ایک) • تربوز-2 قاشین/ سیب - 1 عدد اوسط جسامت والا / ناشپاتی - 1 عدد اوسط جسامت والا / پیپتا - 2 قاشین/ ستترہ - 1 عدد اوسط جسامت والا / امرود - 1 عدد اوسط جسامت والا / انناس-2 قاشین	شام
200 80 60 20 150	2 کثوری 1 عدد 1 کثوری 1 کثوری 2 عدد	• پکا ہوا چاول • روٹی • ہری سبزیاں (کوئی ایک): لوکی / بند گوبھی / پھول گوبھی / تروئی / ٹنڈی / بہنڈی / پالک / فرینچ چنی / • سبزیوں کی سلاد • رس گلہ	عشائیہ
140	150 ملی لیٹر	• بالائی نکالا ہوا دودھ	سوئے کے وقت

# تبديلیوں کی فہرست

منع کردہ یا پرہیزی	اجازت ہے	غذاؤں کا گروپ
میدا سے تیار کردہ غذائیں، جیسے کہ بربیٹ، پاستا، کھاری، پف، بسکٹ، نان، نوٹس وغیرہ۔ ذیابیطس کے میریضوں کیلئے، اگر خون میں شکر کی مقدار قابو میں پو تو، کھانے کا بڑا چمچہ کی مقدار میں پفتے میں 2 مرتبہ چاول سبزیوں کے ساتھ لیا جاسکتا ہے۔ بالائی نکال بوجے دودہ کے ساتھ، ساپاوداہ، سویاں تیار کئے جاسکتے ہیں۔	گیبوں، گیبوں کی دلیہ، باجرا، جوار، مکثی آٹا، سویا آٹا اور گیبوں کا آٹا کا آمیزہ 1:4 کے تناسب میں ملا ہوا روٹی تیار کرنے کیلئے۔ چاول، سوچی، مامرا حاصل کرنے کیلئے کونپل پھوٹی ہوئی کاثھوں، سبزیاں جیسے کہ بند گوبھی، چنے، گاجر، ثماں، کھیرا، پیاز، وغیرہ شامل کئے جاسکتے ہیں۔ اس سے غذا میں فائبر بڑھتا ہے اور کیلو روپی کم ہوتی ہے۔	اناج یا استارج
موٹے افراد کو مونگ پھلیاں، کاجو، تل، اخروٹ، ناریل سے پرپیز کرنا چاہئے۔	بادام، سویا، راجما، چنا، مونگ، موٹہ دال، تمام دالیں۔ اگر ممکن ہو، استعمال سے پہلے چنا مثر میں پہلے اکھوا نکل جانے دیں۔	اکھوا نکلے بیج سخت خول والے میوں اور تبل دار بیج
آلو، میٹھے آلو، آلو کے ویفر، فرائیڈ چیس۔ ذیابیطس کے میریضوں کیلئے، اگر خون میں شکر کی مقدار قابو میں پو تو، ہفت میں 2 مرتبہ سبزیوں میں آلو کا جھوٹا نکڑا شامل کیا جاسکتا ہے۔	سبز پتوں والی سبزیاں، آلو اور میٹھے آلو کے علاوہ تمام سبزیاں (ایبال کر، جوس نکال کر، بھاپ دے کر، یا کچا استعمال کی جاسکتی ہیں)۔	سبزیاں
سیتا پہل، کیلا، چیکو، آم، انگور، جام یا آملے کا مریب، ڈبے بند پہل۔ ذیابیطس کے میریضوں کیلئے، اگر خون میں شکر کی مقدار قابو میں پو تو، وہ بفتے میں 2 مرتبہ درج بالا منع کردہ پہل 50 تا 80 گرام تک لے سکتے ہیں۔	تریوڑ - 2 قاشین، سیب - او سط جسامت کا 1، آڑو - او سط جسامت کا 1، پیپتا - 2 قاشین، سنتڑہ - او سط جسامت کا 1، امروڈ - او سط جسامت کا 1، انناس - 2 قاشین (پہل کھانے پر ان کی جسامت پر نگرانی رکھیں)	پہل
شکر کے سیرپ سے تیار کردہ شربت، کولڈ ڈرنکس، الکھل کے مشروبات۔	کافی، چائی، لیمو کا رس، ناریل پانی، پھلؤں کا رس، شکر کے بغیر۔	مشروبات
گھی، مکھن، چیز، روغنی دودھ، آئس کریم، شری کھنڈ، کھیر، پُڈنگ، دودھ سے بنی مٹھائیاں۔	بالائی نکالا ہوا دودھ، بالائی نکال بوجے دودھ کی دھی، گھر کی تیار کردہ پنیر، چھاچہ۔	دودھ اور دودھ سے بنی اشیاء
انڈے کی زردی، تبل میں تیار کردہ انڈے کے پکوان۔	انڈے کی سفیدی ابالی یا صرف بھاپ سے تیار کردہ	انڈا
اعصمان جیسے کہ جگر، گرددہ، بھیجہ۔	مچھلی، چربی کے بغیر چکن کے حصے (بھنے، گرل یا ابالی ہوئے)۔	گوشت پر مبنی غذائیں

چربی کا استعمال: تبل / مکھن / گھی کا استعمال یومیہ 15 گرام (زیادہ سے زیادہ 3 کھانے کا چھوٹا چمچہ)۔ یومیہ 8 سے 10 گلاس پانی پئیں۔

کم اور کلی مرتبہ کھانہ کھانے کو ترجیح دیں۔

روزانہ 30 مٹ تک ورزش کریں۔

اگر آپ کو بھوک لگ گئے تو سوپ، سلاڈ یا جوس لین (پھلؤں کا جوس نہ لین)۔

شکر کے بغیر چائے / کافی۔

روٹی بنانے کے آٹے میں آپ سویا بین شامل کر سکتے ہیں۔

سالمی (اسپ گھوٹ) کولیسٹرول اور بھوک پر قابو پانی میں سوڈ منڈ پے اگر اسے کھانے سے پہلے (20 مٹ) لیا جائے۔

**دیگر نوٹ:**

سیو، گانٹھیا، بھجیہ، تلی پوتی غذائیں، میدے سے تیار کردہ غذائیں، پوری، آئس کریم، چاکلیٹ، کولڈ ڈرنکس، پزا، برگر، سرخ گوشت، انڈے کی زردی جیسی فاست فوڈس سے پرپیز کریں۔

# عام غذاؤن کيلئے گلائسيمك انڌيڪس (جي آئي)

گلائسيمك انڌيڪس	غذا کا نام
16 + 1	سویابین
19 + 2	راجما
26 + 3	توردال
28 + 9	چنا
32 + 5	دالين
38 + 3	مونگ دال
10 + 2	شاخ گوبھي / پند گوبھي / شمله مرج / ثمائر / پیاز
15 + 3	پھول گوبھي / سبز پھليان
20 + 2	بهنڌي
39 + 4	گاجر
78 + 4	آل(أبالے ٻوئي)
36 + 2	سیب / آلوبخارا
43 + 3	ستره / آڙو
51 + 5	کيلا / آم
59 + 8	انناس
76 + 4	تربوز
52 + 5	میٹھي مکٹي
62 + 3	گيروں کي روٹي
65 + 3	روا
65 + 5	پاپ کارن (بهونى مکٹي)
68 + 4	بهورا چاول (أبالا ٻوا)
72 + 4	ميدا
73 + 4	سفيد چاول (أبالا ٻوا)
74 + 2	گيروں کا بريڈ
78 + 9	چاول کادليه / پاني جس مين چاول أبالا گيا ٻو
81 + 6	كارن فليكس
37 + 4	دوده
40 + 3	چاڪليٽ
51 + 3	آئس كريم
15 + 4	أبلاء چڪن / توا مجهلي
59 + 3	سافٹ ڈرنس / سوڈا
61 + 3	شپد
63 + 5	فرينچ فرايز (آلوي)

گلائسيمك انڌيڪس (جي آئي) 1 سے 100 کي درميان پيمائش کي جاتي ہے اوريءے کاريوباهانڌيريت پر مبنی غذاؤن کو تين عام ڄموروں مين درجه بندی کرتی ہے۔

زياده: غذائين جو خون میں گلوكوز کي مقدار بہت بیزی سے بڑھاتي ہيں اور ان کي جي آئي قدر 70 یا اس سے زيادہ ٻوتي ہے

اوسيط: غذائين جو خون میں گلوكوز کي مقدار اوسيط درجه میں بڑھاتي ہيں اور ان کي جي آئي قدر 55 سے لے کر 69 تک ٻوتي ہے

کم: غذائين جو خون میں گلوكوز کي مقدار بہت کم رجھ میں بڑھاتي ہيں اور ان کي جي آئي قدر 54 یا اس سے کم ٻوتي ہے

## کھانے کا چھوٹا چمچہ، کھانے کا بڑا چمچہ اور کپ



کھانے کا چھوٹا چمچہ - 5 ملی لیٹر



کھانے کا چھوٹا چمچہ - 10 ملی لیٹر



کھانے کا بڑا چمچہ - 15 ملی لیٹر



چھوٹی کٹوری

کپ 100 ملی لیٹر  
(100 گرام)

اوسط کٹوری



کپ 200 ملی لیٹر  
(200 گرام)

مفابر عالمہ میں جاری کردہ

اس دوا کے تیار کرنے والے

LUPIN  
Diabetes Care

**GLUCONORM-G**

### Disclaimer:

Scientific contents of this publication have been compiled by clinicians and medical writers of Carbon Brand Solutions with unrestricted educational grant from Lupin Limited from reasonable sources, acknowledged and accredited by author(s) and contributors of the material referenced herein. The views, if any, expressed in this publication are not influenced by any opinion or suggestion by Lupin Limited and are solely the views of medical experts. The information contained here shall not to be relied upon and used for treatment purpose or for diagnosis of health problems or as a substitute to expert medical advice. Please consult your doctor for any health related problems or queries that you may have. Although all reasonable care has been taken in compiling and checking the contents of this publication, the author(s) or Lupin Limited, or its directors, employee or agents shall not be responsible or liable in any manner whatsoever and howsoever for any death, injury or damage to any person in view of any error, omission or inaccuracies in this publication whether arising from unawareness, ignorance or otherwise.

