

ОСОБЕННОСТИ ФОРМИРОВАНИЯ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО И ЛЕЧЕБНОГО ПИТАНИЯ ОТДЕЛЬНЫХ ГРУПП НАСЕЛЕНИЯ, ПОДВЕРЖЕННЫХ ОНКОЗАБОЛЕВАНИЯМ НА ОСНОВЕ МУЧНОЙ СМЕСИ С ДОБАВЛЕНИЕМ НОЗОДОВ

Егорова С.В., канд. техн. наук, доц., Авдеев В.В.

ФГБОУ ВО «Московский государственный университет технологий и управления имени К.Г. Разумовского (ПКУ)», Российская Федерация, Москва

Аннотация. В связи с широкой распространенностью онкологических заболеваний становится важным изучение лечебно-профилактического питания онкологических больных на разных этапах. Полученный продукт поможет найти новые подходы в парентеральном питании онкологических больных.

Ключевые слова. Мука, смесь, нозоды, профилактическое питание, онкологические заболевания.

APPROACHES THE FORMATION OF FUNCTIONAL AND MEDICAL NUTRITION OF INDIVIDUAL GROUPS OF THE POPULATION CONSIDERED ONCOLOGICAL DISEASES ON THE BASIS OF THE FLOUR MIXTURE WITH ADDITION OF NODULES

Egorova S.V., Cand. Sc. (Tech.), Ass. Prof., Avdeev V.V.

FSBEI HE «Moscow State University of Technology and Management named after KG Razumovsky (PKU)», Russian Federation, Moscow

Abstract. In connection with the prevalence of oncological diseases, it becomes important to study therapeutic and prophylactic nutrition of oncological patients at different stages. The resulting product will help to find new approaches in parenteral nutrition of cancer patients.

Keywords. Flour, mixture, nodule, prophylactic nutrition, oncological diseases.

В течение жизни человек может столкнуться с определенными заболеваниями и различными проблемами со здоровьем, некоторые из них настолько серьезные, что способны нарушить определенные функции организма. Питание онкологических больных должно соответствовать специфике проявления болезни, а правильно составленный рацион поддерживать состояние организма. Правильное питание порой становится решающим фактором выздоровления пациента не зависимо при разных формах рака.

По мере усиления антропогенной нагрузки и обострения экологической ситуации пища становится источником большого числа потенциально опасных для здоровья человека химических и биологических веществ. Большую часть вредных веществ из внешней среды человек получает с пищей (примерно 70 %) и водой (10 %) [2, с. 57-61].

В течение болезни состояние человека может ухудшаться с развитием заболевания, симптомы болезни способны нарушить определенные функции организма. Одной из таких проблем является нарушение глотательной функции, при которой человек утрачивает способность самостоятельно питаться традиционным способом. Это проблема не только для пациента, но и для родственников, для младшего медицинского персонала.

У пациентов получающих лучевую терапию, в поле которой входят органы пищеварительного тракта, или же у пациентов, получающих такие схемы химиотерапии, которые вызывают тошноту или рвоту, и вдобавок в результате болезни и примененных методов терапии возникает выраженное утомление. Этой группе необходимо употреблять более калорийную пищу, но если пациент отказывается или в силу болезни не может самостоятельно питаться, то по врачебным показаниям устанавливают назогастральный зонд [2, с. 2-5].

Установка зонда исключает потребность в жевательной и глотательной функциях пациента. Питательный зонд вводится в организм человека через носовую ход, носоглотку и пищевод непосредственно в желудок.

Такой тип питания может использоваться длительное время, он применим как в больничных, так и в домашних условиях, позволяя обеспечивать больного всеми необходимыми питательными веществами.

Устройство данного приспособления простое, оно состоит из длинной полой трубки, с одного конца закругленной, благодаря чему исключаются повреждения внутренних органов и тканей. Трубка эта имеет небольшой диаметр, она сделана из полностью гипоаллергенных материалов, что исключает любую угрозу здоровью больного. Кроме того, материал, из которого сделаны зонды, очень эластичен, а при вступлении в контакт с влажной и теплой средой человеческого организма становится еще пластичнее.

Кормление через зонд осуществляется в тех случаях, когда человек по каким-то причинам неспособен самостоятельно жевать или глотать пищу. В данном случае речь идет о физиологических отклонениях, травмах, патологических состояниях органов ротовой полости и горла, а также психологических отклонениях и нарушениях со стороны нервной системы.

Если пациент принимает «домашнюю» пищу, то часто она не совсем подходит, по многим причинам, главная – это отсутствие питательных веществ в полном объеме. Например, соль, она влияет на водо-солевой баланс, что в свою очередь задерживает жидкость в организме, а это негативно влияет на почки и повышает артериальное давление [4, с. 125-129].

Здесь стоит вспомнить о готовых смесях для парентерального питания. Если в смеси мало железа, меди, фолиевой кислоты и витамина В12, то у пациента развивается анемия. Из-за нехватки йода может развиваться эндемический зоб. Когда недостает сразу нескольких пищевых веществ (например, белков, витаминов, железа, цинка), у пациентов появляются отставание в развитии, нарушение иммунитета, дисбактериоз [3, с. 88-89].

Результаты многочисленных исследований так же подтвердили, что пальмовое масло в готовых смесях негативно влияет на минерализацию костей

и становится причиной развития атеросклероза и множество других сердечно-сосудистых заболеваний.

Анализ зерновых культур показал, что наиболее подходящей основой для составления функциональной смеси являются гречка, овес и рис.

Пожалуй, из всех круп только гречка содержит в своем составе такое количество витаминов и минеральных веществ, в ней обнаружены витамины группы В, РР, Е, С, а также калий, кальций, фосфор, медь, цинк, йод, бор, кобальт и очень много железа. Богата гречка аминокислотами, клетчаткой, есть в ее составе фосфолипиды и Омега-3 жирные кислоты.

Овес богат фолиевой кислотой, ниацином, витаминами А, группы В. В нём много аскорбиновой кислоты, витамина Е, К (филлохинона), холина. Из микроэлементов содержатся медь, марганец, железо, кальций, калий, натрий, магний, фосфор [4, с. 51-53].

Рис служит источником белков, углеводов и минералов, содержание жира в составе риса при этом крайне мало. Немаловажно, что рис содержит минералы, помогающие организму избавиться от излишков жидкости и продуктов обмена веществ [6, с. 54-56].

Функциональная смесь может производиться на крупяном заводе с соблюдением микробиологических и санитарных норм. Если эти нормы будут не соблюдены то, могут возникнуть негативные последствия в виде отравлений и т.п.

Производственная линия включает в себя:

- глубокую очистку зернового сырья с промывкой;
- термообработку с обезвоживанием;
- стерилизацию фитосырья;
- измельчение, дозирование, смешивание компонентов;
- фасовку.

Стоит сказать, что фракции смеси будут различаться в зависимости от состояния пациента, т.е. от возможности глотать. Фракции смеси будут увеличиваться до крупного помола. Так же рецептура смесей будет зависеть от необходимости пациента в макро- и микроэлементах, но общий компонент для всех – это высокое содержание растительного белка в смеси.

Клетчатка, входящая в состав перечисленных компонентов предотвратит всасывание вредных веществ в организм человека таких, как холестерин, избыточные жиры, нитриты, токсины и даже радионуклиды.

Нозодами называются препараты, приготовленные гомеопатическим путем из продуктов метаболизма раковых клеток при разрушении органов. Нозодный комплекс для смеси вырабатываются из зрелых рыб. Они являются универсальным онко-протектором, введенный в мучную смесь. При употреблении в пищу запускаются механизмы нарушения патологического равновесия. При всасывании в кровь пациента, нозод проникает в те участки, в которых наблюдаются изменения, что приводит к усилению вывода токсинов и восстановлению равновесия [1, с. 148-154].

Таким образом, функциональное питание является важным фактором в восстановительный период онкологических пациентов на разных стадиях болезни. Применение нозодов в составе мучной смеси позволит расширить линейку продуктов лечебно-профилактического питания.

Литература

1. Ален Х.К. Основные показания к назначению и характеристики ведущих гомеопатических препаратов и нозодов со сравнением их патогенезов. Смоленск: Гомеопатическая Медицина, 2015. С. 148-154
2. Егорова С.В., Авдеев В.В. Основные подходы в конструировании нового зернового продукта для специализированного питания // EUROPEAN SCIENTIFIC CONFERENCE. 2019. №5. С. 2-5.
3. Егорова С.В, Линниченко В.Т., Журина Е.К. Актуальные задачи комплексной переработки сырья // Хлебопродукты. 2018. № 5. С. 88-89.
4. Егорова С.В, Кулаков В.Г., Степанова И.Г. Производство зерновых хлопьев быстрого приготовления из безглютенового сырья обогащенных растительными добавками. Патент на изобретение RUS 2653069 20.06. 2017.
5. Егорова С.В, Кулаков В.Г., Степанова И.Г. Производство хлопьев быстрого приготовления функционального назначения // Наука – главный фактор инновационного прорыва в пищевой промышленности: Сборник материалов юбилейного форума, посвященного 85-летию со дня основания ФГАНУ «Научно-исследовательский институт хлебопекарной промышленности». 2017. № 18. С. 28-32.
6. Назаренко Г.И., Кишкун А.А. Клиническая оценка результатов лабораторных исследований. М., 2005. С. 54-56.