

**А.В. Гавриш**, ст. викл. (ХДУХТ, Харків)  
**В.В. Євлаш**, д-р техн. наук (ХДУХТ, Харків)  
**О.В. Неміріч**, канд. техн. наук (ХДУХТ, Харків)

## **КЛІНІЧНА АПРОБАЦІЯ ЖИРОВМІСНОГО ОЗДОБЛЮВАЛЬНОГО НАПІВФАБРИКАТУ, ЩО МІСТИТЬ ГЕМОВЕ ЗАЛІЗО**

В Україні, країнах СНД і багатьох розвинених країнах світу проблема залізодефіцитних анемій є однією з актуальніших, і обумовлена багатьма чинниками ендogenousного і екзогенного походження. Особливого значення набуває аліментарний чинник, а саме – недостатнє надходження заліза з харчовими продуктами, як в кількісному, так і в якісному проявах. Для забезпечення організму людини потрібно надходження з продуктами харчування загального заліза в кількості 15...17 мг або гемового 2...3 мг (органічного) заліза.

На кафедрі гігієни харчування та мікробіології ХДУХТ розроблено технологію жиромісного оздоблювального напівфабрикату – глазури, що містить гемове залізо (ЖОНГ), за використання залізовмісної дієтичної добавки «Гемовітал».

Метою досліджень була оцінка клінічної ефективності ЖОНГ шоколадної (на основі какао-масла) та кондитерської (на основі пальмоядрової олії). Об'єктом досліджень були дві групи людей (дослідна та контрольна), віком від 35 до 65 років.

До раціону харчування дослідної групи (зі зміненими показниками периферичної крові – зниженими рівнями гемоглобіну, загальної кількості еритроцитів і вмісту заліза в сироватці крові) було впроваджено борошняні кондитерські вироби та сиркові маси, оздоблені ЖОНГ шоколадною та кондитерською, протягом 20 діб в Центрі медичної реабілітації та санаторного лікування «Феодосійський», м. Феодосія. В якості контрольної групи були досліджені особи з аналогічними варіфікованими діагнозами, але без введення до їх раціонів продукції, оздобленої ЖОНГ.

Проведено клініко-лабораторні дослідження вмісту рівня гемоглобіну в крові людей під час їх комплексного лікування.

Забір крові для досліджень проводили до початку лікування, а потім через 20 діб.

Попередньо було розраховано кількість вживання глазурираних виробів, виходячи з того, що добова доза застосування продукту складатиме для лікувального ефекту – 100 г виробів (4 мг гемового заліза), лікувально-профілактичного – 50 г виробів (2 мг гемового заліза) в раціоні.

В результаті вживання глазурираних кондитерських виробів та сиркових мас, що містять гемове залізо, протягом 20 діб у 82% хворих на залізодефіцитну анемію відзначалось покращання самопочуття, зменшення загальної слабкості, зростання працездатності, відновлення апетиту.

Клінічна ефективність глазурираних виробів, що містили гемове залізо, характеризувалась покращенням показників периферичної крові пацієнтів дослідної групи за кількістю гемоглобіну, еритроцитів і вмістом заліза в сироватці крові.

Так, відзначалась тенденція в збільшенні рівня гемоглобіну у пацієнтів обох груп, проте в дослідній групі приріст гемоглобіну склав 35 г/л і знаходився на рівні норми в порівнянні з особами контрольної групи, де приріст гемоглобіну склав лише 10 г/л та не відповідав нормам навіть після лікування. Кількість еритроцитів у осіб дослідної групи складала на 40% вище, ніж у контрольної, а кількість заліза в сироватці крові при вживанні продукції, що містить гемове залізо, підвищилась в 2 рази.

Таким чином, при введенні до раціону харчування глазурираних виробів, які містять гемове залізо, відзначилась позитивна динаміка показників периферичної крові. 20-добовий курс споживання нових видів оздоблених виробів дозволив у хворих на залізодефіцитну анемію покращити статус заліза в крові та зменшити анемічний синдром.

Аналіз отриманих результатів дозволяє рекомендувати ЖОНГ як новий вид продукції антианемічного спрямування для залучення в раціони харчування осіб з різними варіфікованими формами залізодефіцитних станів.

Вироби, оздоблені жиромісним оздоблювальним напівфабрикатом – глазури, що містить гемове залізо, рекомендовані як продукція масового споживання, лікувально-профілактичного та лікувального призначення залежно від добової кількості гемового заліза.

За результатами клініко-лабораторних досліджень одержано Висновки щодо ефективності раціону харчування осіб з варіфікованими діагнозами, до складу якого входять вироби, оздоблені ЖОНГ шоколадною та кондитерською антианемічного спрямування.