

ТЕОРЕТИЧНІ ТА ПРАКТИЧНІ АСПЕКТИ РОЗРОБКИ ТА ВИКОРИСТАННЯ ПРОДУКТІВ ДЛЯ ЕНТЕРАЛЬНОГО ХАРЧУВАННЯ

Проблема харчової недостатності при критичних станах та травмах займає особливе місце в сучасній нутриціології, так як призводить до порушень обміну білків, вуглеводів, ліпідів, посилених витрат вуглеводно-ліпідних компонентів та розпаду тканинних білків.

Дослідженнями провідних фахівців встановлено, що хвороби, травми і хірургічні втручання без відповідної аліментарної корекції, як правило, призводять до погіршення харчового статусу людини, ступінь вираженості якого у більшості випадків знаходяться в прямій залежності від тяжкості патології і тривалості лікування. Як відомо, ці порушення гомеостазу організму найбільш часто проявляються симптомокомплексами білкової, білково-енергетичної і вітамінної недостатності або переважно їх комбінацією. В цих умовах особливого значення набувають питання доцільності та нагальності створення і практичного використання продуктів для ентерального харчування [1].

За результатами проведених літературних досліджень встановлено необхідність і важливість забезпечення людей із гіперметаболізмом спеціально розробленими продуктами для нутритивної підтримки, що обумовлено порушенням процесу метаболічного обміну та зростанням енергетичних потреб [2]. При недостатньому забезпеченні організму постраждалого енергетичними та пластичними субстратами в першу чергу відбувається збій їхнього масопереносу [3]. Для відновлення та належного функціонування організму велике значення має принцип збалансованості основних макронутрієнтів. Більшість спеціалістів у галузі створення спеціалізованих харчових продуктів для нутритивної підтримки притримуються думки щодо визначення оптимального співвідношення калоражу між основними макронутрієнтами, %: білки : жири : вуглеводи – 20-25 : 30-35 : 40-50 [4].

Наявні результати проведених наукових досліджень демонструють суттєві переваги спеціалізованих харчових продуктів у порівнянні з гомогенатами і рідкими продуктами: висока харчова і біологічна цінність, збалансованість компонентного і хімічного складу, легка засвоюваність, оптимізована густина, відсутність у випадку необхідності непереносимих організмом людини харчових речовин, гарна розчинність і адекватна осмолярність. Великою

перевагою цих продуктів є також нескладність підготовки до їх використання, можливість зондового застосування і легкість надання рідким формулам в залежності від уподобань різних смакових характеристик. З урахуванням цих умов ідеальним рішенням даної проблеми є створення “універсального” продукту для ентерального харчування.

Суттєвою причиною інтенсифікації досліджень в галузі розробки і клінічних досліджень є також висока вартість і велика тривалість необхідного періода аліментації при використанні продуктів для парентерального харчування. За кордоном розроблений широкий спектр продуктів для ентерального харчування з різним хімічним і компонентним складом, енергетичною, харчовою і біологічною цінністю, направленою спеціалізацією, які, як правило забезпечують підтримку і реабілітацію харчового статусу хворих. Продукти для ентерального харчування доцільно використовувати у передопераційному періоді, постхірургічних, посттравматичних, післяопікових періодах і при ряді соматичних захворюваннях.

Відносно проектування складу “універсального” продукту з урахуванням вікових, статевих особливостей щодо вмісту вітамінів, макро- та мікроелементів особливих складнощів не перебачається, але враховуючи всі специфічні вимоги до форми, видового, фракційного і хімічного складу білків, жирів і вуглеводів, які встановлені в результаті тривалих ціленаправлених досліджень, створити продукт для всього різноманіття патологій і умов харчування є досить складним у виконанні.

Таким чином актуальним є проведення досліджень щодо наукового обґрунтування розробки продуктів для хворих з урахуванням специфіки певного захворювання та (або) травми.

Список джерел інформації

1. Беляев О. В. Парентеральное и энтеральное питание в интенсивной терапии / О. В. Беляев. – К. : КИМ, 2009. – 344 с.
2. Лейдерман И. Н. Гиперметаболизм. Метаболические основы / И. Н. Лейдерман // Вестник интенсивной терапии : науч.-практ. журн. – 2009. – № 3. – С. 62–67.
3. Opportunities and Key Players in Clinical Nutrition / [compiler F. Liotti]. – Business Insight. – 2012. – Vol. 8. – 119 p.
4. The Market for Clinical Nutritional Products. / [compiler J. Nicole]. – Market Research. – 2010. – Vol. 8. – 108 p.