

В.А. Гнісевич, д-р техн. наук, проф. (*КНТЕУ, Київ*)
Ю.М. Гончар, асп. (*КНТЕУ, Київ*)

КЛІНІЧНІ ДОСЛІДЖЕННЯ ВПЛИВУ НИЗЬКОЛАКТОЗНОЇ ЕМУЛЬСІЙНОЇ ПРОДУКЦІЇ НА СТАН ХВОРИХ НА МАЛЬАБСОРБЦІЮ ЛАКТОЗИ

Сучасні тенденції розвитку харчової промисловості спрямовані у першу чергу на розробку інноваційних технологій харчової продукції для спеціального харчування. Спостерігається зростання попиту на спеціальні харчові продукти, що здійснюють позитивний вплив на організм людини: безглютеніві, білкові, безлактозні або зі зниженим вмістом лактози та збагачені йодом продукти тощо. Зокрема, безлактозні або зі зниженим вмістом лактози продукти призначені для вживання за наявності функціональних розладів шлунково-кишкового тракту, що спричинені повним або частковим несприйняттям лактози. Часткова несприйнятливість до лактози, що характеризується неповним її всмоктуванням стінками кишечника, називається мальабсорбцією лактози, в той час як повне її несприйняття організмом називається інтолерантністю до лактози. Часткова або повна відмова від лактозовмісної продукції призводить до дефіциту поживних речовин, таких як кальцій, фосфор, вітамін В₂ та вітамін D, як наслідок, може спричинити остеопороз в результаті зменшення щільності кісток. Внаслідок такої дієти зазнає змін і мікробіота товстого кишечника, що сприяє посиленню прояву симптомів хвороби, зокрема здуття, борборігмі, запор чи діарея тощо. В зв'язку з чим було розроблено технологію низьколактозної соусної продукції (Патент на корисну модель UA 136022 «Низьколактозний емульсійний соус «Wellness» для спеціального харчування») на основі низьколактозного напівфабрикату (далі – НЗНМС) (Патент на корисну модель

UA 136991 «Спосіб виробництва напівфабрикату на основі згущеної низьколактозної молочної сироватки та диспергованого поре з м'якої гарбуза з підвищеним вмістом пектину») для спеціального харчування хворих на мальабсорбцію лактози. Саме тому з метою оцінки ступеню відповідності цільовому призначенню проведено клінічні дослідження розробленої продукції.

Проведення клінічних досліджень було здійснено на базі терапевтичного відділення Шполянської центральної районної лікарні імені братів М.С. і О.С. Коломійченків в Черкаській обл. за участі 36 добровольців віком від 20 до 89 років, які протягом усього періоду

досліджень упродовж 8 діб перебували на стаціонарному лікуванні. Визначальним критерієм відбору добровольців були виражені прояви синдрому роздратованого кишечника, спричиненого мальабсорбцією лактози, і в яких при поступленні було відмічено загострення стану, що супроводжувалося гострим болем у животі, борборігмі, здуття. Учасників дослідження було розподілено на 2 групи рандомізованим методом. Хворі із контрольної групи не змінювали свого раціону і продовжували вживати лактозвмісні продукти в обсязі 200мл на день. Учасники дослідної групи щоденно споживали кулінарну продукцію на основі НЗНМС. Для споживання пропонувалися як основний соус «Wellness» за запатентованою технологією, так і асортиментний ряд похідних соусів на його основі. Зокрема, похідний соус «Wellness Green» подавався до страв з білої риби, «Wellness Vanilla» – до страв з морепродуктами, «Wellness Spicy» – до м'ясних страв, а базовий соус – до салатів та білого м'яса. Добовий обсяг спожитого соусу у складі кулінарної продукції становив 200мл. Кількість разово спожитого соусу під час трапези становив не менше 50 мл. Упродовж терміну клінічних досліджень вимірювалися рівні глюкози в крові до і після перорального споживання продукції на основі НЗНМС та лактозвмісних молочних продуктів в обох групах. Результати досліджень представлено у табл. 1.

Таблиця .

Результати дослідження складу крові контрольних груп пацієнтів

Показник	Дослідна група		Контрольна група	
	початок дослідження	Кінець дослідження	початок дослідження	кінець дослідження
Рівень глюкози крові	N*+(20-25%)	N*-(0-2%)	N*+(20-25%)	N*+(20-25%)

N* – рівень норми глюкози крові за даними лабораторії

Проведені дослідження дозволяють стверджувати, що у пацієнтів, які вживали продукцію на основі НЗНМС, на відміну від пацієнтів контрольної групи, фіксувалося зменшення симптомів прояву СРК, нормалізувався рівень глюкози у крові.

Отже, споживання продукції на основі НЗНМС може бути рекомендоване для використання в харчуванні хворих на СРК, спричинених мальабсорбцією, з метою забезпечення надходження поживних речовин, джерелом яких є молочна продукція, суттєвого зменшення симптомів, загального покращення самопочуття хворих.