

Міністерство освіти та науки України
Національний університет харчових технологій

**Міжнародна наукова конференція,
присвячена 130-річчю
Національного університету
харчових технологій**

**«Нові ідеї в харчовій
науці – нові продукти
харчовій промисловості»**

13-17 жовтня 2014 року

Київ НУХТ 2014

Вплив глютену на організм людини

О.О. Гуріна, І.В. Михальченко, Р.М. Мукоїд

Національний університет харчових технологій

В теперішній час людство все частіше зустрічається з вродженим захворюванням-целиацією, яка пов'язана з непереносимістю організмом особливої фракції рослинного білку – глютену. Лікарських препаратів для боротьби з цим захворюванням на сьогоднішній день немає. Тому забезпечення хворих на целиацію безглютеновими продуктами вітчизняного виробництва являється важливою медико-соціальною проблемою. Глютен – від латинського *gluten* (клей) – група білків (в основному проламіни і глютемінов), що містяться в злакових рослинах - пшениці, жита, ячмені та вівса. У хворих на целиацію при вживанні глютенвмісних харчових продуктів руйнуються внутрішні ворсисті оболонки тонкого кишечника і, як наслідок, порушується здатність до розщеплення і всмоктування поживних речовин. В результаті у хворих спостерігається широкий спектр захворювань шлунково-кишкового тракту. Єдине лікування для таких хворих - довічне дотримання суворої безглютенової дієти [1]. До заборонених продуктів відносять пшеницю, жито, ячмінь, овес і родинні їм злаки - полбу, тритикале та ін. Це ускладнюється тим, що пшеничне борошно і глютен використовуються в харчовій промисловості дуже широко і не тільки в традиційній хлібопекарській промисловості, але і в якості згущувача і наповнювача глютен присутній у продукції кондитерської, м'ясної та молочної промисловості. Таким чином, асортимент харчової продукції у хворих глютенною ентеропатією сильно обмежений, що не може не позначатися на якості життя цієї категорії населення.

Раніше вважалося, що целиакія - це захворювання, що зустрічається вкрай рідко, однак вже в середині 90-х років минулого століття в США було встановлено, що воно зустрічається досить часто (1: 2500). Всього через 10 років завдяки появі більш простих і доступних методів аналізу, а також накопиченню знань про глютену непереносимості в світі стало відомо, що в Північній Америці це співвідношення становить 1:133 [2], в Італії 1:100, в Фінляндії 1:99 [3]. За останніми статистичними даними, частота цього захворювання в світі наближається до 1% населення.

Література

1. Сировина для безглютенових харчових продуктів / Н.О. Ємельянова, Р.М. Мукоїд, О.В. Чумакова, [та ін.] // Хранение и переработка зерна. – 2012. – № 12. – С. 62 – 64.
2. Maki M., Mustalahti K., Kokkonen J., and other. Prevalence of Celiac Disease among – Children in Finland // The New England Journal of Medicine. 2003. V 348: 2517-2524. June 19.
3. Дранягой М. Г., Кабков М. В. Полный справочник диетолога. – М.: Эксмо, 2006. С. 322-338.