НОВОЕ ПОКОЛЕНИЕ ПРОБИОТИКОВ – КОБИОТИКИ

С.А. Старовойтова

Национальный университет пищевых технологий,
Украина, г. Киев-33, ул. Владимирская 68, МПС, 01601
e-mail: svetik_2014@ukr.net

Ключевые слова: кобиотики, пробиотики, кишечная микрофлора.

Введение. Термин «Кобиотик» был введен в 2013 году. Кобиотики основаны на идее, что если поместить пробиотики, пребиотики (топливо для пробиотиков) и дополнительный пищевой компонент в кишечник, это будет способствовать хорошему бактериальному росту, подавлению роста «плохих» бактерий и улучшению общего состояния здоровья хозяина.

Методы исследования. Проведен литературный обзор нового направления в технологии пробиотиков – создании кобиотиков. Использованы базы данных: PubMed, Elsevir, EBSCO.

Результаты исследования. В результате проведения работы обобщена научная информация в области создания и механизмов действия нового поколения пробиотиков – кобиотиков.

Кобиотики более функциональные, чем синбиотики, поскольку являются комбинацией пробиотиков, пребиотиков и пищеварительных ферментов. Эта концепция позволяет повысить питательную ценность синбиотиков благодаря включению в них различных типов пищеварительных ферментов и ферментов для выделения пребиотиков из их природных источников.

Молекулы, присутствующие в пище, очень крупные, и они не могут попасть как в клетки бактерий, так и в клетки человека. Пищеварительные железы выделяют ферменты, расщепляющие эти макромолекулы в мелкие соединения – кобиотики. Исключительность кобиотиков в том, что они действуют не только на бактерии (как пребиотики), но и на человеческие клетки. Поэтому они улучшают состояние пищеварительного тракта и всего организма.

Кобиотики рекомендуются для лечения различных кишечных расстройств, поскольку проявляют свое действие и в тонком кишечнике, и в толстом. Кобиотики создают оптимальные условия для развития кишечной микрофлоры и необходимые условия для обновления эпителия тонкого и толстого кишечника.

Наличие амило- и липолитических ферментов в кобиотиках значительно уменьшает перегрузку пищеварительной системы, улучшая абсорбцию углеводов, липидов и белков в тонком кишечнике. Кобиотики помогают контролировать вес и уменьшать вязкость пищи, которая не переваривается в толстом кишечнике.

Кобиотики усиливают синергию с иммунной системой: помогают уменьшить стресс печеночной, панкреатической и пищеварительной систем; содействуют лучшему и легкому пищеварению. Они помогают сбалансировать уровни триглицеридов и холестерина, благодаря разложению и выведению жиров.

Протеазы и амилазы при включении в кобиотики функционируют в качестве лактогенного фактора. Целлюлазы и гемицеллюлазы функционируют как бифидогенные.

Выводы. Кобиотики на ряду с пробиотиками и синбиотиками могут дополнить рациональную терапию и профилактику разных заболеваний связанных с нарушением нормальной микробиоты хозяина