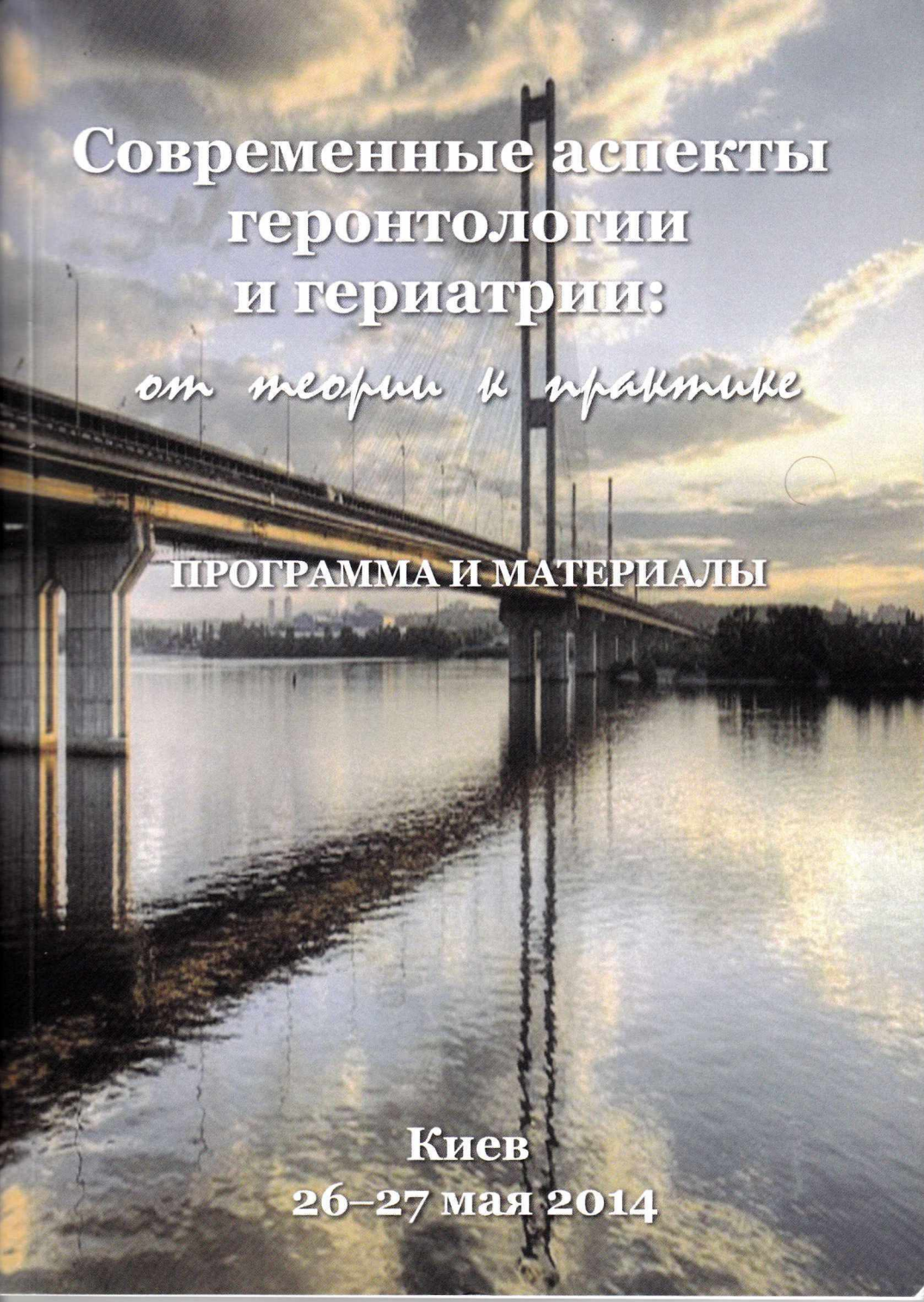

Современные аспекты геронтологии и гериатрии:

от теории к практике

ПРОГРАММА И МАТЕРИАЛЫ

Киев
26–27 мая 2014

ВЛИЯНИЕ МЕЛАТОНИНА НА МОРФОФУНКЦИОНАЛЬНОЕ СОСТОЯНИЕ КЛЕТОК АРКУАТНОГО ЯДРА ГИПОТАЛАМУСА ПОЛОВОЗРЕЛЫХ И СТАРЫХ КРЫС В УСЛОВИЯХ БЛОКАДЫ И СТИМУЛЯЦИИ КИССПЕПТИНЕРГИЧЕСКОЙ СИСТЕМЫ 56
М. Г. Матвиенко, А. С. Пустовалов, С. А. Михальский, Н. Э. Дзержинский

ВЛИЯНИЕ САХАРНОГО ДИАБЕТА II ТИПА НА ИММУНОСТАРЕНИЕ ..58
И. В. Мирошниченко, В. Н. Столпникова, Т. В. Левашова, Е. А. Сорокина

КОРИГУЮЧИЙ ВПЛИВ МЕЛАТОНІНУ НА РЕОЛОГІЧНІ ПОКАЗНИКИ КРОВІ У ОСІБ ЛІТНЬОГО ВІКУ З СИНДРОМОМ ІНСУЛІНОРЕЗИСТЕНТНОСТІ 59
С. С. Наскалова, І. А. Антонюк-Щеглова, О. В. Бондаренко

ВОЗРАСТЗАВИСИМОЕ ИЗМЕНЕНИЕ ТОЛЩИНЫ ГЛОМЕРУЛЯРНОЙ БАЗАЛЬНОЙ МЕМБРАНЫ ПРИ БОЛЕЗНИ МИНИМАЛЬНЫХ ИЗМЕНЕНИЙ 60
В. Н. Непомнящий, С. А. Михальский

ТРИПЕПТИД РЕГУЛИРУЕТ ЭКСПРЕССИЮ МАРКЕРОВ КЛЕТОЧНОГО СТАРЕНИЯ В ПОЧКАХ 61
Т. Е. Ничик, Н. С. Линькова, Р. И. Халимов, В. Х. Хавинсон

ПЕРСПЕКТИВЫ ПРИМЕНЕНИЯ ПОЛИПЕПТИДНОГО КОМПЛЕКСА ЭПИФИЗА В КОСМЕТОЛОГИИ У ЖЕНЩИН СТАРШЕГО ВОЗРАСТА 63
О. А. Орлова, Н. С. Линькова, С. В. Трофимова

ДОСЛІДЖЕННЯ МОЖЛИВОСТІ ВИКОРИСТАННЯ БІЛКОВО-МІНЕРАЛЬНОГО-ЗБАГАЧУВАЧА ГЕРОДІЄТИЧНОГО У ВИРОБНИЦТВІ ВАРЕНИХ КОВБАСНИХ ВИРОБІВ 64
Л. В. Пешук, О. О. Галенко, О. І. Гащук

УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ПАШТЕТІВ З НЕТРАДИЦІЙНОЇ СИРОВИНИ ДЛЯ СПЕЦІАЛЬНОГО ХАРЧУВАННЯ 66
Л. В. Пешук, О. І. Гащук

ОСОБЛИВОСТІ НЕВРОЛОГІЧНИХ РОЗЛАДІВ У ПАЦІЄНТІВ З ХВОРОБОЮ АЛЬЦГЕЙМЕРА 69
О. В. Пісоцька

ОСОБЕННОСТИ ТЕЛОСТРОЕНИЯ ЖЕНЩИН В ПОСТМЕНОПАУЗАЛЬНОМ ПЕРИОДЕ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ ИНДЕКСА АППЕНДИКУЛЯРНОЙ ТОЩЕЙ МАССЫ 70
В. В. Поворознюк, Н. И. Дзерович

УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ПАШТЕТІВ З НЕТРАДИЦІЙНОЇ СИРОВИНИ ДЛЯ СПЕЦІАЛЬНОГО ХАРЧУВАННЯ

Л. В. Пешук, О. І. Гащук

Національний університет харчових технологій, Київ

Характерний для сучасного суспільства малорухомий спосіб життя, нераціональне харчування із збільшенням кількості рафінованих продуктів, постійні психологічні стреси призводять до росту атеросклеротичних змін в стінках судин серця і мозку, ранніх інфарктів і інсультів, ожиріння. Звідси очевидна необхідність створення комплексної моделі попередження хронічної втоми. Так як прийняття низки препаратів для лікування зазвичай протипоказано тому виробництво продуктів спеціального спрямування є актуальним. В перспективі ми йдемо до їжі за

Институт геронтологии им. Д. Ф. Чеботарева НАМН Украины
26–27 мая 2014 года

рецептом: що, коли, скільки, в якому поєднанні з максимальною користю для здоров'я. При захворюваннях літніх і старих людей, яким потрібне лікувальне харчування, слід орієнтуватися на існуючі рекомендації по дієтотерапії конкретних захворювань, але із змінами енергоцінності, хімічного складу і продуктового набору лікувальних дієт з врахуванням принципів геродієтичного харчування.

Вчені кафедри Технології м'яса і м'ясних продуктів» НУХТ спільно з лабораторією геродієтетики Інституту ім. Д. Ф. Чеботарьова НАМН України» займаються вирішенням проблеми здорового збалансованого харчування людей старших вікових груп. У цьому напрямку досягнуті певні успіхи як в області забезпечення продуктами здорового харчування, так і в області створення спеціальних раціонів, використовую комплексний підхід при розробці оздоровчих технологій необхідних для вирощування, переробки, зберігання і подальшої реалізації продуктів.

Проблеми засвоєння нутрієнтів у людей літнього віку, потребує форсифікації дефіцитними вітамінами, мікроелементами, амінокислотами. Враховуючи рекомендації лікарів у харчовому раціоні літньої людини рекомендоване співвідношення білків, жирів і вуглеводів становить 1:0,9:3,5 в результаті наукових досліджень були розроблені рецептури м'ясних паштетів полікомпонентного складу для геродієтичного харчування. Ніжна консистенція паштетів досягається спеціальними способами обробки сировини та підбором інгредієнтів рецептури. Традиційні рецептури м'ясних паштетів оцінюються в основному за органолептичними показниками та енергетичної цінності, без урахування збалансованості продукту за хімічним складом. В основі розроблених паштетів обрали м'яса і печінку курячі, для збагачення біологічно-активними нутрієнтами додавали зернобобову культуру нут і грибну сировину.

Курятина відрізняється низьким вмістом колагену, тому засвоюється швидше та легше, ніж будь-яке інше м'ясо. Жирова тканина характеризується великою кількістю поліненасичених жирних кислот, завдяки чому цей продукт рекомендують людям з сердечними захворюваннями. Печінку рекомендують хворим залізодефіцитною анемією, при загальному виснаженні організму або при зниженій кровотворній функції.

У зернобобовій культурі нут містяться найбільш важливі з незамінних жирних кислот: лінолева (43,3%) і олеїнова (21,8%), які впливають на холестероловий обмін та профілактику атеросклерозу. Як більшість бобових культур, нут багатий незамінними амінокислотами та є хоро-

шим джерелом лецитину, рибофлавіну (B_2), тіаміну (B_1), нікотинової та пантотенової кислот, холіну, а також мікроелементу селену, що є незамінним мікроелементом, компонентом життєво необхідного ферменту глутатіонпероксидази – важливої складової системи антиоксидантного захисту живого організму. Застосування в раціоні харчування продуктів з нутом сприяє посиленню ослабленої діяльності легенів, усуває простудно-бронхіальні захворювання. Наявність у нуті магнію сприяє усуненню запаморочення, нормалізує тиск, захищає м'язи серця і кровоносних судин. Селен нуту необхідний для стабілізації процесу кровотворення в організмі, інгібування злоякісних утворень в ньому, попередження остеопорозу.

Перевага грибів полягає в унікальному збалансованому складі усіх біологічно цінних харчових компонентів: білків, жирів, вуглеводів, вітамінів, мікроелементів. Аргінін та лізин, що містяться в грибах, сприятливо впливають на розвиток пам'яті та активізують розумову діяльність людини. Біологічно-активні речовини грибів нормалізують апетит, підвищують імунітет, знижують рівень холестерину низької щільності, зменшують ризик інфаркту та попереджають появу атеросклерозу.

Важливим фактором біологічної цінності продукту є вміст вітамінів, зокрема В12 (ціанокобаламін), який знаходиться виключно в їжі тваринного походження, особливо у свіжій печінці, м'ясі. В12 сприяє підвищенню неспецифічної стійкості організму до бактеріальних інфекції, має імуномоделюючу дію, засновану на впливі на обмін нуклеїнових кислот і білків. Дефіцит вітаміну В12 виявляється в літніх людей, та при обмеженому споживанні м'яса. Дослідження проведені в лабораторії Інституту Біохімії НАН ім. О. В. Палладіна свідчать, що у паштеті з грибами глива кількість вітаміну В12 становить – 32,0±0,3 мкг/100 г, в контролі – 24,5±0,2 мкг/100 г, що дає можливість збільшити норму споживання вітаміну при вживанні розроблених паштетів.

В результаті проведених досліджень було розроблено рецептури паштетів для геродієтичного харчування з використанням м'яса і субпродуктів з птиці, лляної олії, культивованих грибів глива, зернобобової культури нут. Направлена кореляція вихідних інгредієнтів, запропонованих в рецептурах приводить до зниження калорійності продукту. Він збагачується вітамінами, мікроелементами, харчовими волокнами, які сприяють нормальному перебігу обмінних процесів у організмі, зокрема регуляції холестеринового обміну, сорбції і виведенню токсичних речовин.