

А.В. Васильев, Ю.В. Хрущева

ОПТИМИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ
ЗДОРОВОГО И БОЛЬНОГО ЧЕЛОВЕКА
С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ
БЕЛКОВЫХ КОМПОЗИТНЫХ СМЕСЕЙ
«НОРМОПРОТЕИН»

Рекомендации по использованию

Москва – 2007 г.

Рекомендации разработаны на основе:

Методические рекомендации департамента здравоохранения г. Москвы и ГУ НИИ питания РАМН, - 2005 г. «Диетическая терапия больных язвенной болезнью желудка и двенадцатиперстной кишки»;

Методические рекомендации МЗСР РФ и ГУ НИИ питания РАМН, - 2006 г. «Мониторинг пищевого статуса с использованием современных методов нутриметаболомики и оптимизации диетотерапии при внутренней патологии».

Рекомендации подготовлены: ООО «Центр новых технологий специализированных продуктов питания» в соавторстве с сотрудниками ГУ НИИ питания РАМН д.б.н., профессором А.В. Васильевым и к.м.н., с.н.с. Ю.В. Хрущёвой.

Настоящие рекомендации предназначены: для врачей-терапевтов, гастроэнтерологов, диетологов и специалистов в области общественного питания.

Введение

Питание является неотъемлемой частью жизнедеятельности человека и одним из важнейших факторов, оказывающих влияние на здоровье.

По данным ГУ НИИ питания РАМН, полученным в результате широкомасштабного мониторинга пищевого статуса различных групп населения России, значительная его часть страдает дефицитом ряда нутриентов, в том числе белка, пищевых волокон, витаминов, антиоксидантов, макро- и микроэлементов.

Несбалансированное питание в сочетании с неблагоприятными факторами окружающей среды - радиоактивное излучение, высокие и низкотемпературные условия труда, различные химикаты, токсины, интенсивные физические и психоэмоциональные нагрузки и прочие, способствуют срыву компенсаторно-защитных механизмов организма, развитию целого ряда алиментарно-зависимых: ожирение, сахарный диабет 2 типа, атеросклероз, гипертоническая болезнь, ишемическая болезнь сердца, язвенная болезнь, желчнокаменная болезнь и др. и профессиональных заболеваний.

Накопленные в области лечебного питания данные свидетельствуют о том, что на фоне традиционного питания невозможно адекватно обеспечить потребность организма всеми необходимыми пищевыми и минорными биологическими активными компонентами для поддержания его жизнедеятельности, даже при условии проведения комплексной терапии.

Дефицит основных нутриентов (белков, витаминов, микроэлементов) замедляет активность репаративных процессов, провоцирует послеоперационные осложнения, ухудшает переносимость лекарственной терапии, удлиняет период нахождения больного в лечебно-профилактических учреждениях (ЛПУ) и т.д.

В этой связи вполне очевидным становится тот факт, что для устранения имеющихся дефицитов, увеличения биодоступности нутриентов, повышения питательной ценности суточного пищевого рациона, улучшения вкуса готовых диетических блюд, а также обеспечения индивидуальной потребности в пищевых веществах и энергии, повышения работоспособности и сохранения здоровья в состав суточного рациона наряду с традиционными продуктами питания должны быть включены **специализированные пищевые продукты (СПП)**, обогащенные комплексом необходимых для нормальной жизнедеятельности организма макро- и микронутриентов.

Весьма перспективным в этом отношении представляются также разработка и практическое внедрение в ЛПУ специализированных диет (Приказ МЗРФ № 330 от 5 августа 2003 г. «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях РФ»), в основу которых положены принципы сбалансированного питания, адекватности составления меню **с включением легкоусвояемых СПП** в зависимости от состояния больного, стадии патологического процесса, течения заболевания и индивидуальной потребности больного.