



4. Филимонов Р.М. Гастродуоденальная патология и проблемы восстановительного лечения. -М.: Медицинское информационное агентство. 2005. -392 с.
5. Скальный А.В., Рудаков И.А. Биоэлементы в медицине. -М.: Издательский дом: «ОНИКС – 21 век», 2004. - 272 с.
6. Лечебное питание в клинической гастроэнтерологии./Под ред. Гриневича В.Б.-Петрозаводск: Издательство «Интел-Тек», 2003 - 139 с.
7. Ивашкин В. Т., Шевченко В.П. Питание при болезнях органов пищеварения. – М. : ГЭОТАР- Медиа, 2005. -352 с.
8. Ткаченко Е.И., Успенский Ю.П. Питание, микробиоценоз и интеллект человека. -СПб.: СпецЛит. 2006. -590 с.
9. Сергеев В.Н., Сафонов А.Б. Перспективы использования метаболической терапии в лечение неинфекционных заболеваний. //Педиатрия-2002.-№3.-С. 92 – 98.
10. Сергеев В.Н., Сафонов А.Б. Фармакотерапия и полинутриентная недостаточность. //Педиатрия.-2003 – №6.- С.-9.
11. Принципы метаболической и нутритивной коррекции нарушенного пищевого статуса лиц трудоспособного возраста./Методические рекомендации. Москва, 2007. -18 с.
12. Сергеев В.Н., Исаев В.А. Нутритивно- метаболическая коррекция при нарушениях функции желудочно-кишечного тракта. /Материалы V всероссийского форума «Здоровье нации – основа процветания России»- М.: 2009. -Т.5.- С.- 86 – 92.
13. Способ определения пищевого статуса и методы его коррекции специализированными продуктами питания в условиях стационарного и санаторно-курортного лечения. /Методическое письмо. Минздравсоцразвития Р.Ф, Департамент развития медицинской помощи и курортного дела.-Москва-2004. -39 с.
14. Применение энтерального питания в диетотерапии различных заболеваний. /Методические рекомендации.- М. :, 2005.- 48 с.
15. Сергеев В.Н., Бобровницкий И.П., Филимонов Р.М. Эффективность коррекции пищевого статуса больных первичным хроническим гастродуоденитом и язвенной болезнью двенадцатиперстной кишки. /Материалы VI международного конгресса «Восстановительная медицина и реабилитология 2009». –Москва. 2009. – С. 180-182.
16. Сергеев В.Н., Исаев В.А. Метаболические аспекты пищевого рациона. /Материалы V Российской научно – практической конференции «Актуальные проблемы нанобиотехнологии и инноваций с нетрадиционными природными ресурсами и создания функциональных продуктов». – Москва. 2009.-С.212-223.
17. Ермолов А.С., Попова Т.С., Пахомова Г.В., Утешев Н.С. Синдром кишечной недоста-точности в неотложной и абдоминальной хирургии. - М.: МедЭкспертПресс, 2005-460 с.

РЕЗЮМЕ

В работе доказаны эффективность коррекции пищевого статуса больных первичным хроническим гастродуоденитом и язвенной болезнью двенадцатиперстной кишки метаболическими средствами. Установлена выраженная корреляционная связь между составом используемых метаболическими средствами и восстановлением нарушенного уровня макро- и микронутриентов и показателей обмена веществ. Доказано достоверное терапевтическое преимущество использования комплекса метаболических средств в коррекции пищевого статуса больных первичным хроническим гастродуоденитом и язвенной болезнью двенадцатиперстной кишки в сравнении с использованием отдельных метаболических средств, а также традиционной терапии у данной категории больных.

Ключевые слова: пищевой статус, гастродуоденит, язвенная болезнь, нутритивно-метаболические средства, обмен веществ, макро- и микроэлементы.

ABSTRACT

It's proved the efficiency of the nutrition status' correction by way of metabolic means among the patients with primary chronic gastro-duodenitis (PCGD) and duodenum' ulcer (DU). probiotics. It's determined ligible correlation between composition of metabolic means in use and restoration of the macro- and micronutrients level changed and metabolism' indexes. It's proved trustworthy therapeutic preference of the use of metabolic means' complex for correction nutrition status of the patients with PCGD and DU in compare with the use of separate (single) metabolic means or traditional therapy in this group of patients.

Keywords: the food status, disease of a stomach and a duodenal gut, a stomach ulcer, nutritivno-metabolic means, a metabolism, macro- and microcells.

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗНАЧЕНИЕ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО ПРОДУКТА ПИТАНИЯ «САМАРСКИЙ ЗДОРОВЯК» В СОХРАНЕНИИ ЗДОРОВЬЯ РОССИЯН И УВЕЛИЧЕНИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ДОЛГОЛЕТИЯ

УДК 613.2 + 615.874.2

Малышев В.К., директор «Новые пищевые технологии «СОЗВЕЗДИЕ», support@sozvesdie.su,

Малышев А.В., научный сотрудник «Новые пищевые технологии «СОЗВЕЗДИЕ», support@sozvesdie.su,

Романчук П.И., к.м.н., врач кардиолог, заместитель главного врача ГУЗ СО «ГНПЦ», заместитель директора ЦАГИС, RomanchukPI@yandex.ru ,

Романчук Н.П., научный сотрудник СНО ГОУ ВПО «СамГМУ» Росздрава, SamaraCAN@mail.ru,

Кузнецов С.И., к.м.н., доцент, руководитель департамента оказания медицинской помощи взрослому населению МЗиСР Самарской области, noobesity@rambler.ru,

Сиротко И.И., д.м.н., профессор, главный терапевт МЗиСР Самарской области, domis@mail.ru,

Крюков Н.Н., д.м.н., профессор, з.д.н. РФ, первый проректор-проректор по научной и инновационной работе ГОУ ВПО «СамГМУ» Росздрава, директор ЦАГИС, SamaraCAN@mail.ru

*Самарское предприятие «Новые пищевые технологии «СОЗВЕЗДИЕ»,
Министерство здравоохранения и социального развития (МЗиСР) Самарской области,
ГУЗ Самарской области «Гериатрический научно-практический центр» («ГНПЦ»),
ГОУ ВПО «Самарский государственный медицинский университет» (СамГМУ) Росздрава,
Центр артериальной гипертензии г. Самара (ЦАГИС), РОССИЯ*

Аннотация

Благодаря сосредоточению в г. Самаре (г. Куйбышеве) космических инноваций и нанотехнологий, в 2002 году Малышевым В.К. разработан и производится на сегодняшний

день в России первый и, единственный функционально – микробиотический продукт питания. Функциональный продукт питания (ФПП) «Самарский здоровяк» производится с применением нанотехнологий диетического, лечебного и про-

филактического питания, и успешно применяется для проведения лечебно-профилактических, восстановительных и оздоровительных мероприятий как в амбулаторных условиях, так и в образовательных, лечебно-профилактических и санаторно-курортных учреждениях [3].

Ключевые слова: функциональный продукт питания «Самарский здоровяк», инновации и нанотехнологии диетического, лечебного и профилактического питания, восстановительно-реабилитационный системокомплекс мероприятий при различных заболеваниях.

Целью настоящего исследования является изучение практической значимости ФПП «Самарский здоровяк» с использованием нанотехнологий диетического, лечебного и профилактического питания для проведения лечебно-профилактических, восстановительных и оздоровительных мероприятий, как в амбулаторных условиях, так и в образовательных, лечебно-профилактических и санаторно-курортных учреждениях.

Материал и методы

ФПП «Самарский здоровяк» предусматривает следующие этапы производства:

I. Экологический отбор зерновых продуктов и фитокомпонентов, их паспортизацию и сертификацию.

II. Мойку цельного зерна (пшеницы, риса, гречки, овса, ржи, кукурузы, сои, проса, пшена), удалением неорганических примесей, просушивание зерна до внутренней влажности 12-17%.

III. Тепловую обработку порции зерна в зернопроцессоре с прогревом его в объеме рабочей камеры при сжатии между двумя нагретыми поверхностями и стаканом под давлением от 30,5 до 33,5 кг/см², выдержку в течение 9-10 сек до превращения внутренней влаги зерна в пар, резкое увеличение объема рабочей камеры и сброс давления с обеспечением взрыва зерна паром по всей массе, пар разрывает цельное зерно и формирует зерно в плотный зерновой ломтик.

IV. Использование авторских методов приготовления фитокомпонентов в зависимости от вида растительной добавки.

V. Автоматизацию технологической линии, которая предусматривает дробление цельнозернового ломтика (с одного зернового продукта или из нескольких) и внесение натуральных растительных добавок в виде шротов и порошка, без термической обработки.

Последующее смешивание измельченных зерновых продуктов и фитокомпонентов, порционная расфасовка в вакуумную упаковку, которая обеспечивает хранение ФПП «Самарский здоровяк» от 1 года до 1,5 лет.

VI. Исследования по содержанию жизненно важных пищевых веществ в ФПП «Самарский здоровяк».

VII. Разработку методических рекомендаций по применению ФПП «Самарский здоровяк» при различных заболеваниях организма человека, которые предусматривают индивидуальный рецепт, а также показания и противопоказания с учетом стадии заболевания, обострения или ремиссии конкретного заболевания.

Результаты исследования

В разные виды ФПП «Самарский здоровяк» добавлены различные натуральные фитокомпоненты: семена льна, расторопши, кедровые орешки с оболочкой, перга, топинамбур, спирулина, ламинария, виноградные косточки и т.д. Все они несут дополнительный лечебно-оздоровляющий эффект. Основной эффект (более 80%) профилактического и восстанавливающего действия ФПП «Самарский здоровяк» – это НОУ-ХАУ приготовления каши из разных цельнозерновых продуктов и их комбинации по авторской методике Малышева В.К. [2].

Технология изготовления ФПП «Самарский здоровяк» производимым Самарским предприятием «Новые пищевые технологии» «СОЗВЕЗДИЕ», заключается в следующем. Функционально-макробиотические каши изготавливаются: из мытого, цельного зерна (пшеницы, риса, гречки, овса, ржи, кукурузы, сои, проса, пшена), термообработанного с использованием технологии взрыва (паром), и содержат натуральные не подвергнутые термической обработке растительные добавки: расторопши, льна, амаранта, топинамбура, тыквы, шиповника, кедра, ламинарии, стевии, спирулина, виноградной косточки.

Инновационность цикла приготовления готового лечебного продукта питания заключается в использовании современных нанотехнологий с применением импульсного теплового воздействия длительностью 9-10 сек. Импульс обеспечивает взрывное разрыхление и изменение пектиновых связей в растительном сырье, тем самым улучшается биологическая доступность растительной клетки.

Экологический отбор зерновых продуктов и фитокомпонентов производится с экологических районов РФ, и имеет соответствующую паспортизацию и сертификацию.

Мойка цельного зерна (пшеницы, риса, гречки, овса, ржи, кукурузы, сои, проса, пшена), предусматривает удаление неорганических примесей, с последующим просушиванием зерна до внутренней влажности 12-17%.

Тепловая обработка порции зерна в зернопроцессоре с прогревом его в объеме рабочей камеры при сжатии между двумя нагретыми поверхностями и стаканом под давлением от 30,5 до 33,5 кг/см², выдержку в течение 9-10 сек до превращения внутренней влаги зерна в пар, резкое увеличение объема рабочей камеры и сброс давления с обеспечением взрыва зерна паром по всей массе, пар разрывает цельное зерно и формирует зерно в плотный зерновой ломтик (Малышев В.К., 2002).

Приготовление фитокомпонентов производится в зависимости от вида растительной добавки. Например: для расторопши, ламинарии, спирулина, и др. подобных – шрот; для грецкого, кедрового, и др. орехов, виноградной косточки, тыквенных и арбузных семечек, – порошок.

Метод холодной экстракции применяется для расторопши, ламинарии, спирулина, амаранта, топинамбура, тыквы, и их подобных.

Метод сублимированной сушки применяется для шиповника, виноградной косточки, арбузных и тыквенных семечек, граната, грецкого и кедрового орехов и их подобных.

Автоматизация технологической линии предусматривает дробление цельнозернового ломтика (с одного зернового продукта или из нескольких) и внесение натуральных растительных добавок в виде шротов и порошка, без термической обработки.

Компьютерная программа дозирования как зерновых продуктов, так и натуральных фитодобавок, обеспечивает соответствующую технологическую рецептуру, а также сводит к минимуму влияние «человеческого фактора».

Тепловая обработка зернового продукта (импульсный тепловой взрыв цельного зерна изнутри в течение до 10 сек) обеспечивает биосовместимость зерновых продуктов.

Дальнейшее смешивание зерновых продуктов и фитокомпонентов обеспечивает равномерное распределение влажности на весь продукт при его смешивании (от 4:1 до 5:1) 75,0 -80,0 % зернового продукта и 25,0-20,0% фитокомпонентов. Кроме того, использование авторских инновационных технологий (Малышев В.К., 2002, Малышев А.В., 2010) улучшает технический результат и позволяет сохранить жизненно важные пищевые вещества в ФПП «Самарский здоровяк».

Последующее смешивание измельченных зерновых продуктов и фитокомпонентов, порционная расфасовка в вакуумную упаковку, обеспечивает хранение ФПП «Самарский здоровяк» от 1 года до 1,5 лет.

Результаты исследования по содержанию жизненно важных пищевых веществ в ФПП «Самарский здоровяк» (протокол испытаний №320/933 от 17 ноября 2009 года, г. Москва, № РОСС RU.0001.515620 от 26 июня 2005г., г. Москва) свидетельствуют, что:

- в 100 г продукта ФПП «Самарский здоровяк» содержится 800 мкг витамина В9 (фолиевой кислоты), что в 2 раза больше (200%) от установленного уровня физиологической суточной потребности (рекомендованное специальной комиссией экспертов ВОЗ, составляет для подростков от 13 лет и старше — 400 мкг в день) (МР 2.3.1.2432-08);

- железа 26,26 мг (потребность 18 мг), что значительно превышает суточную потребность.

- селена 50 мг (потребность – 55мг), что приближается к суточной потребности.

Методические рекомендации по разработке методик применения при различных заболеваниях организма человека, предусматривают индивидуальный рецепт, а также показания и противопоказания с учетом стадии заболевания, обострения или ремиссии конкретного заболевания.

Обсуждение

ФПП – это продукты питания натурального или искусственного происхождения, обладающие приятным вкусом и выраженным оздоровительным эффектом для человека, удобные в использовании, предназначенные для каждодневного систематического применения и прошедшие длительные клинические испытания, имеющие подтвержденную медицинскую документацию.

Функциональное питание – это продукты специального назначения естественного происхождения, которые предназначены для систематического употребления и направлены на восполнение недостатка в организме энергетических, пластических или регуляторных пищевых субстанций. Оказывая регулирующее действие на физиологические функции, биохимические реакции и психосоциальное поведение человека, подобные продукты поддерживают физическое и духовное здоровье и снижают риск возникновения заболеваний.

Институт питания Российской академии медицинских наук провел обследование различных групп населения. Результаты свидетельствуют о крайне недостаточном потреблении большинством жителей России витаминов и минералов: выражен дефицит потребления йода, железа, кальция и минералов; по витамину С недостаток у 80-90 % обследованных; недостаточная обеспеченность витаминами группы В, фолиевой кислотой у 40-80 % обследованных; недостаток каротина у 40-50 % обследованных.

В связи с вышеуказанным возрастает роль цельнозерновых функциональных продуктов питания. Крупы из цельного зерна – важный источник растительных белков и углеводов. В них содержатся довольно много минеральных веществ и необходимых витаминов, особенно витаминов группы В. Из зерна злаков мы получаем жизненно важные аминокислоты, 18 из которых незаменимые.

В белом хлебе по сравнению с хлебом из цельной пшеницы: белка на 20% меньше, микроэлементов (Mg, Zn, Mn) меньше в среднем в 2-3 раза, витамина В6 в 3 раза, В12 в 2 раза и витамина Е в 30 раз. Установлено, при тепловой обработке разрушается до 90% фолиевой кислоты, содержащейся в сырой пище.

Основные диетические, лечебные, профилактические и оздоровительные эффекты ФПП «Самарский здоровяк» следующие: дезинтоксикационный, пребиотический, гепатопротекторный, пробиотический, происходит постоянный синтез ферментов и гормонов.

Способ приготовления: в посуду емкостью 200 мл засыпать 3-5 столовые ложки (45-75 гр.) каши (в среднем 4 ст.л., что соответствует 60 гр.), добавить сахара или меда по вкусу. Залить 150-170 мл горячего молока, тщательно перемешать и накрыть крышкой. Через минуту продукт готов к употреблению. Также можно приготовить на воде с добавлением соли, масла сливочного или растительного, грибного или другого кубика по вкусу.

При использовании микроволновой печи залить холодным молоком или водой, тщательно размешать и нагреть до температуры 60°C.

Продукт прекрасно разводится с любыми натуральными соками и кисломолочными продуктами в холодном виде.

Вес пакета каши – 240 г, рассчитан на 8-10 порций.

Продукт моментального приготовления до 1 (одной) минуты и не требующий варки – с температурой приготовления до 60°C.

Рецепты приготовления ФПП «Самарский здоровяк»:

1) «Витаминная фантазия»: размешайте 4 ст. л. (60 гр.) «Самарский здоровяк» в 150-200 мл фруктового или овощного сока (по возможности свежевыжатого), подождите 1 (одну) мин и приступайте к трапезе.

2) «Молочный рай»: насыпьте 4 ст. л. (60 гр.) «Самарский здоровяк» в 150-200 мл молока температурой не выше 60°C. Можно добавить мёд. Вместо молока можете использовать любые кисломолочные продукты (кефир, ряженку, варенец, йогурт).

3) «Любителям первых блюд»: сварите гороховый суп (без добавления картофеля), уху, щи или рассольник, но более жидкой консистенции, чем обычно. При подаче добавляйте в тарелку 4 ст. л. (60 гр.) «Самарский здоровяк» и размешайте 4 ст. л. в 150-200 мл. супа. Температурой не выше 60°C. Ешьте и наслаждайтесь необычным и очень приятным вкусом!

4) «Невероятно вкусно!»: отварите немного сёмги, в бульон 60°C налейте в тарелку, предварительно положив в неё кусочек рыбы. Добавьте 4 ст. л. (60 гр.) «Самарский здоровяк» и нарезанную зелень. Попробуйте, будете приятно удивлены!

5) «Безвредные сухарики»: употребляйте «Самарский здоровяк» в сухом виде, запивая по желанию соком, молоком, чаем и т. п. Отличная замена чипсам и сухарикам!

6) «Незабываемое сочетание»: сделайте салат из свежих овощей (огурцы, редис, помидоры, зелень и т. п.), заправьте растительным маслом (желательно льняным), добавьте приправ по вкусу и перед подачей на стол слегка посыпьте диетическим, лечебным и профилактическим питанием «Самарский здоровяк». Полезно и вкусно!

7) «Просто и со вкусом»: ФПП «Самарский здоровяк» можно разводить даже обыкновенной водой температурой не более 60°C. (на 200-250 мл, 60 гр. (4ст. л.)). Если любите сладкое, добавьте по вкусу мёд, стевию (натуральный растительный сахарозаменитель) или сухофрукты. Кроме того, попробуйте размешать «Самарский здоровяк» с водой с добавлением масла, соли, приправ и большого количества свежей зелени.

Таким образом, инновационность и нанотехнологичность цикла приготовления ФПП «Самарский здоровяк» заключается в следующем:

1) ФПП «Самарский здоровяк» – это производство цельнозерновых продуктов с добавлением растительных фитодобавок без термической обработки, не требующих при кулинарном моментальном приготовлении – варки.

2) Инновационность технологии ФПП «Самарский здоровяк» обеспечивает снижение удельного веса продукта, улучшение переваривания пищи, за счет купирования в оболочках зерен ингибитора трипсина, увеличение биологической ценности ФПП в виде порошкообразной смеси (цельнозернового продукта и натуральных фитокомпонентов), способность продукта смешиваться без варки с любым жидким наполнителем.

3) В использовании современных нанотехнологий с применением импульсного теплового воздействия цельного зерна изнутри длительностью до 10 сек.

4) Импульс обеспечивает взрывное паром разрыхление и измельчение пектиновых связей в растительном сырье, тем самым улучшается биологическая доступность растительной клетки зерновых продуктов. Тепловая обработка зернового продукта (импульсной тепловой взрыв цельного зерна изнутри в течение до 10 сек) обеспечивает биосовместимость зерновых продуктов и фитокомпонентов, равномерное распределение влажности на весь продукт при его смешивании (от 4:1 до 5:1) 75,0 - 80,0 % зернового продукта и 25,0-20,0% фитокомпонентов.

5) ФПП «Самарский здоровяк» – это автоматизация технологической линии, которая предусматривает дробление цельнозернового ломтика (с одного зернового продукта или из нескольких) и внесение натуральных растительных добавок в виде шротов и порошка, без термической обработки.

6) Компьютерная программа производства ФПП «Самарский здоровяк» позволяет проводить дозирование как зерновых продуктов, так и натуральных фитодобавок.

7) Натуральные фитодобавки вносятся без термической обработки.

8) В автоматизации технологической линии без влияния человеческого фактора.

9) Улучшении технического результата, который позволяет сохранить жизненно важные пищевые вещества в функциональном пищевом продукте.

10) В применении инновационных технологий смешивания измельченных зерновых продуктов и фитокомпонентов, их дальнейшую порционную расфасовку в вакуумную упаковку, которая обеспечивает хранение ФПП «Самарский здоровяк» от 1 года до 1,5 лет.

11) В повышении профилактического воздействия на организм человека путем оптимизации качественной структуры компонентов продукта, за счет:

- подавления свободнорадикальной активности,
- инвазивной детоксикации организма человека,
- оптимизации нейрогенной регуляции сосудистого тонуса при артериальной гипертензии (АГ) и ишемической болезни сердца (ИБС),

- восстановления репродуктивных функций у лиц мужского и женского пола,

- восстановление ослабленного здоровья.

12) В приобретении ФПП новых качественных характеристик и повышении его основных диетических, лечебных, профилактических и оздоровительных эффектов ФПП «Самарский здоровяк».

13) ФПП «Самарский здоровяк» разводится любой пищевой жидкостью (соки, молочные продукты, вода) не выше 60°C, перемешивается в течении 1 мин. и продукт питания готов.

14) Во включении ФПП «Самарский здоровяк» в восстановительно-реабилитационный системнокомплекс мероприятий на основе новых биофизических, электрокардиологических и клинических маркеров оценки эффективности лечения и прогноза осложнений у пациентов с первичной АГ [1].

Например: системный алгоритм инноваций восстановительной медицины (ВМ) для решения проблемы первичная АГ и увеличения профессионального долголетия составляется индивидуально с позиции доказательной медицины, данных генетического паспорта, биологического возраста (БВ), профессиональной деятельности, верифицированной полиморбидности, и включает в себя:

1. внедрение в первичное звено здравоохранения философии и методологии проблемы здоровья, нравственное воспитание и культурология личности;

2. реализация концепции и отраслевой программы «Охрана и укрепление здоровья здоровых»;

3. информационно-пропагандистская и образовательно-профилактическая работа для мотивации ведения здорового образа жизни (ВНОК, 2008);

4. понимание концепции о полиэтиологичности и липатогенетичности первичной (эссенциальной) АГ;

5. верификация наследственной предрасположенности у больных с АГ и создание генетического паспорта;

6. соблюдение режима труда, отдыха и биоэлектроманнитной совместимости;

7. достижение индивидуальных принципов хронобиологии и хрономедицины;

8. агрессивное администрирование по борьбе с курением, алкоголизмом, наркоманией;

9. коррекция модифицированных факторов риска (ФР) у больных с АГ и проведение мероприятий по изменению образа жизни;

10. достижение возрастного целевого АД, обучение населения правильной методике измерения АД, проведение диагностического суточного мониторинга АД (СМАД) для диагностики и оценки эффективности лечения больных с АГ;

11. определение, прогноз и коррекция риска развития сердечно-сосудистых осложнений;

12. определение по стандартным методикам БВ (не менее 3-х) и мониторинг БВ;

13. применение в практическом здравоохранении адаптированного регистра больных с АГ и выполнение протокола (контрольной карты) профиля индикаторов качества медицинской помощи у больных с АГ;

14. мониторинг биофизических и электрофизиологических маркеров сердца, регуляции сосудистого тонуса и кровообращения;

15. своевременное проведение дифференциальной диагностики между первичной (эссенциальной) и вторичной АГ;

16. мониторинг оценки параметров состояния водителя на транспорте и программа ЭВМ с государственной регистрацией в Роспатенте по определению линейной динамической модели при оценке и прогнозе показателей состояния здоровья работников транспорта;

17. выполнение стандартов диагностики, лечения и профилактики АГ (ВНОК, 2008);

18. выполнение стандартов лечения ассоциированных и сопутствующих заболеваний – ИБС, СД, остеопороз и т.д.

19. выполнение восстановительных программ лечения кардиологических больных с АГ;

20. применение гравитационной терапии у больных с АГ;

21. особенности терапии сексуальных нарушений у больных с АГ;

22. употребление качественной воды и минеральной воды с диуретическим эффектом – Ундоровская минеральная вода типа «Волжанка»;

23. внедрение функциональных продуктов питания (ФПП) из цельных зерновых продуктов и фитоконпонентов, в т.ч. изготавливаемого с использованием инноваций и нанотехнологий диетического, лечебного и профилактического питания по отечественному проекту «Самарский здоровяк»;

24. применение психотерапевтических методов и тренингов повышения стрессоустойчивости и нормализации нейрогенных механизмов регуляции кровообращения и АД;

25. расширение доступности информационных и телекоммуникационных консультаций: электронный паспорт здоровья, интернет, телемедицина.

Вывод

ФПП «Самарский здоровяк» – функциональный макробиотический продукт питания с применением нанотехнологий диетического, лечебного и профилактического питания для проведения лечебно-профилактических, восстановительных и оздоровительных мероприятий как в амбулаторных условиях, так и в образовательных, лечебно-профилактических и санаторно-курортных учреждениях.

ЛИТЕРАТУРА

1. Романчук П.И., Малышев В.К. Применение нанотехнологий лечебного питания у больных с артериальной гипертензией/ Материалы XI Всероссийского научно-образовательного форума «Кардиология 2009» (ISBN 978-5-94943-047-7), М., 2009.- С. 241-243.

2. Малышев В.К., Разумов А.Н., Крюков Н.Н., Романчук П.И., Романчук П.И., Фадеев В.В., Никитин О.Л. Технологии диетического, лечебного и профилактического питания «Самарский здоровяк»/ Материалы Международного конгресса «Здравница – 2009», 21-23 мая 2009.- М., 2009.-С.111-112.

3. Романчук П.И., Малышев В.К., Крюков Н.Н., Никитин О.Л., Волобуев А.Н., Романчук П.И., Фадеев В.В. Нанотехнологии диетического, лечебного и профилактического питания больных с артериальной гипертензией кашей «Здоровяк»/ Материалы VI Международного конгресса «Восстановительная медицина и реабилитация 2009», 28-29 сентября 2009.- М., 2009.-С.174-175.

РЕЗЮМЕ

Функциональный продукт питания (ФПП) «Самарский здоровяк» производится с применением нанотехнологий диетического, лечебного и профилактического питания, и успешно применяется для проведения лечебно-профилактических, восстановительных и оздоровительных мероприятий как в амбулаторных условиях, так и в образовательных, лечебно-профилактических и санаторно-курортных учреждениях. В настоящее время ФПП «Самарский здоровяк» включен в восстановительно-реабилитационный системнокомплекс мероприятий при различных заболеваниях.

ABSTRACT

Functional foods «Samarskiy zdorovjak» is made using nanotechnology of dietary, therapeutic and preventive nutrition, and successfully applied for treatment, prevention, rehabilitation and recreational measures both in the outpatient settings and in educational institutions, medical and preventive treatment facilities and health resort institutions. At the present time functional foods «Samarskiy zdorovjak» is included in complex of restorative and rehabilitative measures in treatment regimens of different diseases.

Keywords: Functional foods «Samarskiy zdorovjak», innovations and nanotechnology of dietary, therapeutic and preventive nutrition, complex of restorative and rehabilitative measures in treatment regimens of different diseases.