

Таблица 2 — Частота и длительность острых респираторных инфекций при различных видах вскармливания детей второго года жизни

Количество ОРИ за год	ИВ	ГВ до года	ГВ до 2 лет
Дети, болеющие 0–1 раз	18 детей (6 %)	20 детей (6,7 %)	53 ребенка (17,6 %)
Дети, болеющие 2–3 раза	48 детей (16 %)	51 ребенок (17 %)	31 ребенок (10,3 %)
Дети, болеющие 4–5 раз	18 детей (6 %)	13 детей (4,4 %)	12 детей (4 %)
Дети болеющие 6 и более (ЧД)	16 детей (5,4 %)	16 детей (5,3 %)	4 ребенка (1,3 %)
Средняя продолжительность заболевания	7,1 дня	6,8 дня	7,5 дня
Наличие осложнений	7 отитов (2,3 %) 3 пневмонии (1 %)	1 отит (0,33 %) Пневмоний нет (0 %)	8 отитов (2,7 %) Пневмоний нет (0 %)

Выводы

1. Среди детей первого года жизни удельный вес, находившихся на грудном вскармливании и болевших ОРИ менее 1 раза за год, был практически в 2 раза меньше, по сравнению с детьми на искусственном вскармливании (16,5 и 31 % соответственно), частота ОРИ 4–5 раз за год на грудном вскармливании была в 3 раза реже.

2. У детей, находившихся на искусственном вскармливании, в 10 раз чаще отмечалось формирование группы часто и длительно болеющих детей (ЧДБ) с частотой ОРИ более 6 раз за год.

3. Средняя длительность ОРИ у детей на грудном вскармливании была на 2,1 дня меньше, а частота осложнений (пневмонии, отиты) более чем в 2 раза реже.

4. Дети, находившиеся на грудном вскармливании до 2 лет, болели ОРИ не более одного раза за год одинаково часто на 1 году жизни, однако частота ОРИ на втором году жизни на грудном вскармливании была почти в 3 раза меньше.

5. При сохранении грудного вскармливания на втором году жизни частота заболеваемости более 6 раз в году была в 4 раза меньше, чем на искусственном вскармливании (соответственно 5,4 и 1,3 %).

6. Средняя длительность ОРИ и частота осложнений при сохранении грудного вскармливания до 2 лет существенно не отличались.

ЛИТЕРАТУРА

1. Козловский, А. А. Питание детей первого года жизни: практическое пособие для врачей / А. А. Козловский. — Минск: Дивимедиа, 2013. — 31 с.
2. Воронцов, И. М. Естественное вскармливание детей. Его значение и поддержка / И. М. Воронцов, Е. М. Фатеева. — СПб.: Фолиант, 1998. — 126 с.
3. Руководство по детскому питанию / под ред. В. А. Тутельяна, И. Я. Коня. — М.: МИА, 2004. — 661 с.

УДК 547.458.88(476.2)

АНАЛИЗ ОСВЕДОМЛЕННОСТИ ЖИТЕЛЕЙ Г. ГОМЕЛЯ О ПЕКТИНОВЫХ ВЕЩЕСТВАХ

Деревянко Д. Д.

Научный руководитель: ассистент В. В. Концевая

Учреждение образования

«Гомельский государственный медицинский университет»

г. Гомель, Республика Беларусь

Введение

Пектиновые вещества или пектины (от др.-греч. πηκτός — свернувшийся, замерзший) — полисахариды, образованные остатками главным образом галактуроновой кислоты. Пектины присутствуют в водорослях и во всех покрытосеменных растениях, особенно много их в некоторых ягодах, фруктах. Пектиновые вещества, являясь структурным элементом растительных тканей, способствуют поддержанию в них тургора, повышают засухоустойчивость растений, устойчивость овощей и фруктов к увяданию при хранении.

Классифицируют пектины в зависимости от строения мономеров и степени полимеризации. Различают: пектовые кислоты, пектаты, пектинаты, протопектины.

Пектин используется во многих промышленных отраслях и зарегистрирован в качестве пищевой добавки Е-440, которая входит в список разрешенных для производства детского специального питания, ее включают в кислые продукты прикорма (5 г/л) для малышей от 5 месяцев.

Сфера применения пектинов и пектинсодержащих продуктов в медицине и фармацевтике достаточно широкая: экологически зависимые заболевания, патологии органов пищеварения, нарушение отдельных видов обмена и выделительной функции органов и т. д. Клиническое применение лечебного питания пектином как пищевой добавкой выявило терапевтический эффект, сравнимый с лечением антибиотиками. Пектиносодержащие вещества обладают способностью связывать и выводить из организма радионуклиды. Пектиносодержащие вещества обладают высокой способностью в течение 1–3 часов связывать стронций, цезий, цирконий, рутений, иттрий, ионы свинца, лантана, ниобия и эвакуировать из организма до половины этих элементов.

В фармацевтике пектин активно применяется в изготовлении капсул для лекарственных составов, в качестве дополнительной добавки к некоторым медицинским препаратам в качестве смягчающего или усиливающего их действие средства. Также он используется в целях детоксикации некоторых лекарств.

Пищевую добавку Е 440 применяют в косметологии, как загуститель в шампунях, лосьонах, зубных пастах, кремах на растительной основе с целью лифтингового эффекта. В пищевой промышленности пектиновые добавки используют при приготовлении мармелада, зефиром, что подчеркивает их фруктовый аромат и даёт легкую приятную кислинку производимым продуктам.

Цель

Изучить осведомленность различных возрастных групп города Гомеля к пектиновым веществам.

Материал и методы исследования

Анкетирование возрастных групп жителей г. Гомеля в возрасте 17–20 лет, 20–30 лет и 40–55 лет об осведомленности пектиновых веществ, анализ и обобщение полученных данных. В анкетировании приняло участие 60 человек. Изучение и анализ научно - методической литературы.

Результаты исследования и их обсуждение

В ходе проведения исследований было установлено, что 100 % участников анкетирования покупают продукты питания, содержащие пищевые добавки. Более 60 % анкетированных в возрасте 17–30 лет не знают о воздействии пектина на организм человека, 2 % уверены в нанесении вреда пектинами человеку. Респонденты в возрасте 40–55 лет — 80 % убеждены в пользе пектинов на организм. Расшифровывать Е-коды умеют 8 % всех опрошенных и 47 % — хотят научиться их расшифровывать. Результаты представлены на диаграмме (рисунок 1).

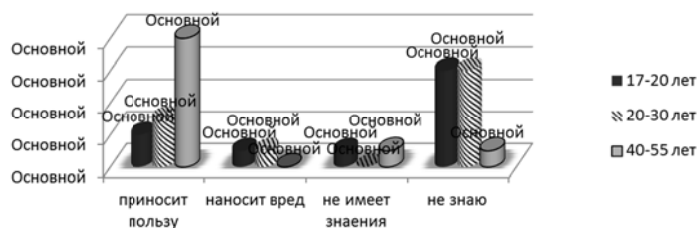


Рисунок 1 — Особенности отношения респондентов к пектину, %

Из опрошенных респондентов 5 % правильно ответили на вопрос о том, что пектины являются пищевой добавкой Е-440. Мнения анкетированных о продуктах, содержащих пектин, разделились: группа 17–20 лет на 73 % уверена, что в основном пектины содержатся в

молочных и мясных продуктах, участники опроса 20–30 лет на 82 % убеждены, что пектины есть в овощах и фруктах, а группа 40–55 лет в 79 % случаев отметила, что пектиновые вещества присутствуют в мармеладе, зефире, овощах, фруктах. Результаты представлены в диаграмме (рисунок 2).

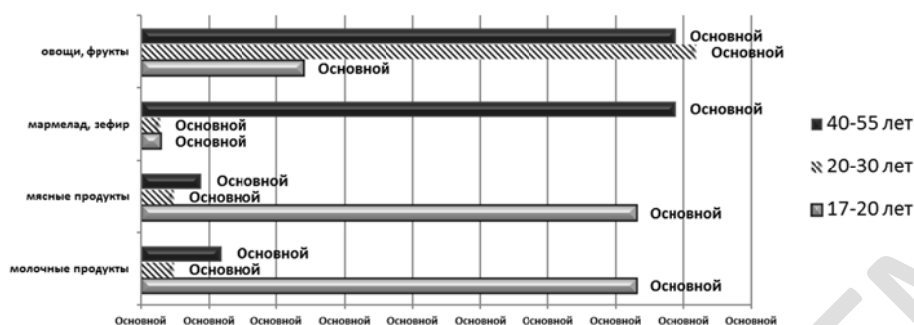


Рисунок 2 — Мнения респондентов об источниках пектина, %

Выводы

Таким образом, возрастная группа 17–30 лет менее осведомлена о положительных свойствах пектина на организм человека, чем люди более старшего возраста 40–55 лет. Возрастная группа 17–20 лет не знает, в каких продуктах питания содержится пектин.

100 % респондентов приобретают продукты питания, содержащие пищевые добавки. Более 92 % анкетированных не умеют расшифровывать маркировки Е-кодов, и не знают, что пектин зарегистрирован в качестве пищевой добавки Е-440.

Необходимо информировать молодежь о пользе употребления пектина и его влиянии на организм человека и расширить знания, в каких продуктах питания находятся пектиновые вещества.

ЛИТЕРАТУРА

1. Кенйиз, Н. В. Разработка технологии хлебобулочных полуфабрикатов с применением криопротектора / Н. В. Кенйиз // Новые технологии. — 2013. — № 1. — С. 19–24.
2. Нестеренко, А. А. Использование пектина в производстве мясoproдуктов / А. А. Нестеренко // Вестник НГИЭИ. — 2012. — № 8. — С. 30–36.
3. Потрясов, Н. В. Использование пектина в различных технологиях / Н. В. Потрясов // Молодой ученый. — 2014. — № 4. — С. 242–244.

УДК 616.155.194.74

АНЕМИЯ АПЛАСТИЧЕСКАЯ

Дешкович Е. В.

Научный руководитель: к.б.н., доцент *Н. Е. Фомченко*

Учреждение образования

«Гомельский государственный медицинский университет»

г. Гомель, Республика Беларусь

Введение

Апластическая анемия (АА) — это расстройство гемопоэза, которое характеризуется панцитопенией периферической крови и снижением содержания клеток костного мозга. Заболевание редкое, встречается с частотой 2–3 случая на 1 млн населения в год.

Цель

Провести обзор апластической анемии по литературным источникам.

Материал и методы исследования

В исследовании использовалась учебная и научная литература, информация к.м.н., врача-гематолога Козич Жанны Михайловны, анализ и обобщение данных.