

**Вывод.** По результатам анализа основных инвалидизирующих факторов в разных возрастных группах, задачами по профилактике детской инвалидности и реабилитации детей-инвалидов являются:

- улучшение пренатальной диагностики ВПР;
- организация ранней этапной комплексной реабилитации детей с ВПР и перинатальными поражениями центральной нервной системы;
- генетическое обследование будущих родителей при наличии показаний; с целью совершенствования организации работы отделения медико-генетического консультирования в Гродненском областном клиническом перинатальном центре издан Приказ управления здравоохранения Гродненского облисполкома от 24.08.2012 г. № 484 «О совершенствовании организации проведения пренатальных ультразвуковых исследований по выявлению пороков развития и хромосомной патологии у плода, порядка проведения медико-генетического консультирования в Гродненской области», перераспределен поток беременных для проведения ультразвукового скрининга I триместра;
- своевременное выявление и эффективная этапная реабилитация детей с тяжелой хронизирующей патологией;
- эффективное наблюдение и реабилитация детей-инвалидов, своевременная коррекция терапии для снижения степени утраты здоровья у ребенка-инвалида и повышения качества его жизни.

*Литература:*

1. Лильин, Е.Т. Детская реабилитология: учебное пособие / Е.Т. Лильин, В.А. Доскин. – М.: Медкнига, 2008. – 291 с.

*Лисок Е.С.*

## **ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ КАК НЕОТЪЕМЛЕМЫЙ КОМПОНЕНТ В РАЦИОНЕ ПИТАНИЯ ОТДЕЛЬНЫХ ЦЕЛЕВЫХ ГРУПП НАСЕЛЕНИЯ**

Учреждение образования «Гродненский государственный медицинский университет», г. Гродно, Республика Беларусь

**Актуальность.** В условиях ухудшения демографической ситуации одной из самых важных проблем современного общества является проблема сохранения здоровья человека. Поэтому в последнее время особенно резко возросло внимание к оптимизации питания как важнейшего фактора состояния здоровья человека [3].

Одним из приоритетных направлений в области рационального питания является использование функциональных пищевых продуктов, изготовленных на плодоовощной основе. Использование таких продуктов в рационе отдельных целевых групп населения позволит решить ряд

проблем по укреплению здоровья населения в нашей стране [4].

**Цель исследования:** дать описательную характеристику свойств функциональных продуктов питания, изготовленных на плодоовощной основе (яблочного пюре) и обосновать необходимость их включения в рацион отдельных целевых групп населения (студентов; женщин, планирующих беременность; беременных женщин; родильниц).

**Материал и методы:** анализ литературных данных по теме исследования.

**Результаты.** Функциональные продукты питания – это специальные пищевые продукты, предназначенные для систематического употребления в составе пищевых рационов всеми возрастными группами здорового населения, обладающие научно обоснованными и подтвержденными свойствами, снижающие риск развития заболеваний, связанных с питанием, предотвращающие дефицит или восполняющие имеющийся в организме человека дефицит питательных веществ, сохраняющие и улучшающие здоровье за счет наличия в их составе физиологически функциональных пищевых ингредиентов [5].

Одними из важнейших групп населения, нуждающихся во включении в рацион питания функциональных пищевых продуктов, являются студенты; женщины, планирующие беременность; беременные женщины; родильницы. Это обусловлено тем, что с физиологической точки зрения студенты имеют повышенную потребность в пищевых веществах, связанную с особенностями подросткового периода и нервно-эмоциональным напряжением во время учебной деятельности, в то время как энергозатраты организма являются минимальными в результате гиподинамии [2]. Женщины, планирующие беременность, также испытывают потребность в дополнительном поступлении пластических веществ, особенно витаминов и минералов, для повышения адаптационных резервов организма и профилактики отклонений в физическом и нервно-психическом развитии у будущего потомства. Особенности изменения функционирования организма во время беременности (дополнительные пластические и энергетические затраты, связанные с развитием плода, функциональная перестройка органов и систем) определяют повышенные пластические и энергетические нужды. Родильницы также в связи с физиологическими кровопотерями во время родов, нервно-эмоциональным напряжением, затруднением функционирования пищеварительного тракта нуждаются в пополнении рациона продуктами, богатыми клетчаткой, пектином, витаминами и минеральными веществами. [1]. Эти особенности вышеуказанных отдельных целевых групп населения и обуславливают необходимость введения функциональных пищевых продуктов как неотъемлемого компонента питания в их рационе.

При выборе функциональных продуктов питания, изготовленных на плодоовощной основе, предпочтение следует отдавать традиционным овощам и фруктам, которые обладают наилучшими пищевыми свойствами,

с учётом ценовой доступности для населения. Одним из таких продуктов питания функционального назначения является яблочное пюре.

Пюре яблочное – это продукт, полученный механическим путем из здоровых, свежих яблок без каких либо добавок и без использования генетически модифицированных источников. Для производства пюре используются спелые, здоровые плоды, не испорченные гнилью и вредителями. Оно имеет оптимальные органолептические свойства: приятный кисловато-сладкий вкус и запах, нежную консистенцию. Рассматривая макронутриенты, следует отметить, что яблочное пюре – это прежде всего поставщик углеводов, хотя в нём содержится малая доля белков и жиров растительного происхождения. В состав пюре входят также пищевые волокна, пектин, широкий спектр витаминов (С, В1, В2, В5, В6, В9, Е, А, РР, Н, К), макроэлементов (кальций, магний, натрий, калий, фосфор, хлор, сера) и микроэлементов (железо, цинк, йод, медь, марганец, селен, хром, фтор, молибден, бор, ванадий, кобальт, алюминий, никель, рубидий). При этом пюре является низкокалорийным продуктом питания (от 47 до 55 ккал на 100 граммов продукта) [6].

В современных условиях развития конкурентоспособной пищевой промышленности производители также избегают добавления сахара, консервантов, красителей и других искусственных добавок, что также увеличивает пищевую и биологическую ценность продукта.

**Вывод.** С научно обоснованной точки зрения, яблочное пюре как функциональный продукт питания может быть рекомендовано в качестве компонента рациона отдельных целевых групп населения (студентов; женщин, планирующих беременность; беременных женщин; родильниц).

*Литература:*

1. Гигиена: учебник / Г.И. Румянцев [и др.]; под общей ред. акад. РАМН Г.И. Румянцева. – М.: ГЭОТАР-Медиа, 2008. – 608 с.
2. Зиматкина, Т.И. Гигиена питания: пособие для студентов лечебного и педиатрического факультетов / Т.И. Зиматкина, С.П. Сивакова, И.А. Наумов. – Гродно: ГрГМУ, 2012. – 192 с.
3. Макаров, В.Н. Продукты питания функционального назначения на плодовоовощной основе / В.Н. Макаров, Л.Н. Влазнева // Пищевая промышленность. – М.: ООО «Пищепромиздат», 2007. – № 1. – С. 20-21.
4. Продукты пищевые. Продукты пищевые функциональные. Термины и определения: ГОСТ Р 52349-2005 / Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии. – Введ. 31.05.05. – М.: Стандартинформ, 2006. – 8 с.
5. Солтан, М.М. Использование функциональных продуктов питания для коррекции статуса питания у детей с нарушением кишечного микробиоциноза. / М.М. Солтан // Материалы 6-й Международной научной конференции «Здоровый образ жизни и полезные для здоровья факторы» (Донозология-2010), г. Санкт-Петербург 16-17 декабря 2010 г. – СПб., 2010 г. – С. 340-342.
6. Химический состав российских пищевых продуктов: Справочник / Под ред. член-корр. МАИ, проф. И. М. Скурихина и академика РАМН, проф. В. А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2002. – 236 с.