

Ministry of Education and Science of Ukraine

National University of Food Technologies

90
**International scientific conference
of young scientist and students**

**"Youth scientific achievements
to the 21st century nutrition
problem solution"**

April, 11-12 2024

Part 3

Kyiv, NUFT, 2024

90 International scientific conference of young scientist and students "Youth scientific achievement to the 21st century nutrition problem solution", April, 11-12, 2024. Book of abstract. Part 3. NUFT, Kyiv.

The publication contains materials of 90 International scientific conference of young scientists and students "Youth scientific achievements to the 21st century Nutrition problem solution".

It was considered the problems of improving existing and creating new energy and resource saving technologies for food production based on modern physical and chemical methods, the use of unconventional raw materials, modern technological and energy saving equipment, improve of efficiency of the enterprises, and also the students research work results for improve quality training of future professionals of the food industry.

The publication is intended for young scientists and researchers who are engaged in definite problems in the food science and industry.

© NUFT, 2024

Матеріали 90 Ювілейної Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів "Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті", 11-12 квітня 2024 р. – К.: НУХТ, 2024 р. – Ч.3. – 433 с.

Видання містить матеріали 90 Ювілейної Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів "Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті".

Розглянуто проблеми удосконалення існуючих та створення нових енерго- та ресурсощадних технологій для виробництва харчових продуктів на основі сучасних фізико-хімічних методів, використання нетрадиційної сировини, новітнього технологічного та енергозберігаючого обладнання, підвищення ефективності діяльності підприємств, а також результати науково-дослідних робіт студентів з метою підвищення якості підготовки майбутніх фахівців харчової промисловості.

Розраховано на молодих науковців і дослідників, які займаються означеними проблемами у харчовій науці та промисловості.

© НУХТ, 2024

41. Порівняльна оцінка енергетичного складу дієт лікувального призначення у закладах охорони здоров'я

Остап Млинко, Марія Паска

*Львівський державний університет фізичної культури ім.І.Боберського,
Львів, Україна*

Вступ: Нутриціологія базується на основі доказів про різні особливості різних продуктів, методів обробки та дієтичних зразків, нові пріоритети для досліджень починають виокремлюватися в галузі наук про харчування. Серед них визначення оптимального складу дієти з метою боротьби ожирінню, взаємодії між пребіотиками та пробіотиками, ферментованими продуктами та кишковою мікробіотою, ефекти конкретних жирних кислот, персоналізоване харчування, особливо з урахуванням факторів способу життя, соціокультурних особливостей та мікробіоти, а також впливи місця проживання та соціального статусу на харчування та захворюваність. [1,2]. Разом з тим аналіз даних літератури дозволяє зробити висновок про те що нутриціологічний склад компонентів, які входять у перелік страв дієт лікувального призначення у закладах охорони здоров'я вивчений недостатньо. В основному висвітлюють лише окремі фрагменти цієї важливої науково-практичної проблеми. Власне цим і зумовлена актуальність наукових досліджень.

Мета: провести порівняльну оцінку енергетичного складу дієт лікувального призначення у закладах охорони здоров'я.

Матеріали і методи: аналіз літературних даних, дієт, синтез та узагальнення.

Результати: Нами проаналізовано найчастіше використовувані дієти залежно від фізіологічного стану людини. У літературі трапляються лише поодинокі роботи з'ясуванню впливу нутрієнтному складу дієт на організм людини залежно від фізіологічного стану. Нами виокремлено відповідні дієти 1, 5, 9, 15 та зондові. Відзначено що у дієті №1, яка призначена для людей із запальними захворюваннями шлунково-кишкового тракту, а саме гастрит, виразка та інші стани. Її мета зменшення запального процесу та нормалізації секреторної і моторної функції шлунку. Енергетична цінність 3000 кКал. Дієта № 5 призначена для людей із захворюваннями печінки та жовчних шляхів, такі як гепатит, холецистит, жовчево-кам'яна хвороба. Її мета нормалізувати функції печінки та жовчних шляхів. Енергетична цінність 2800 кКал. Дієта №9 призначена для людей із цукровим діабетом та надлишковою масою тіла. Її мета здійснити нормалізацію вуглеводного обміну і попередити порушення жирового обміну. Енергетична цінність 2400 кКал. Дієта №15 призначена для людей, які не вимагають спеціальних лікувальних дієт, як перехідна дієта в період виздоровлення та після лікувальних дієт. Мета даної дієти - забезпечити фізіологічно повноцінним харчуванням. Енергетична цінність 2900 кКал. Зондове харчування призначена для людей, які мають певні обмеження через порушений акт ковтання чи прохідність ШКК. Енергетична цінність 3100 кКал.

Висновки: отже нами проаналізовані дієти, які можуть бути рекомендовані для людей з вищевказаним перебігом захворювання, проте потребують певної корекції щодо нутриціологічного складу.

Література

1. Alt, K.W.; Al-Ahmad, A.; Woelber, J.P. Nutrition and Health in Human Evolution–Past to Present. *Nutrients* 2022, *14*, 3594. <https://doi.org/10.3390/nu14173594>
2. Kulshreshtha, Mayank1.; Srivastava, Gunja2; Singh, Manjul Pratap3. Pathophysiological status and nutritional therapy of peptic ulcer: An update. *Environmental Disease* 2(3):p 76-86, Jul–Sep 2017. | DOI: 10.4103/ed.ed_11_17