

Львівський державний університет фізичної культури імені Івана Боберського



WYŻSZA SZKOŁA
NAUK O ZDROWIU



ІННОВАЦІЇ, ГОСТИННІСТЬ, ТУРИЗМ: НАУКА, ОСВІТА, ПРАКТИКА

*Збірник тез доповідей
IV Всеукраїнської
науково-практичної конференції
молодих учених
з міжнародною участю
(30 травня 2024 року, м. Львів)*

м. Львів

30 травня 2024 року



Рецензенти:

доктор історичних наук, професор

Наталія ЧОРНА

*(Вінницький торговельно-економічний інститут
Державного торговельно-економічного університету)*

доктор педагогічних наук, професор

Мирослава ДАНИЛЕВИЧ

(Львівський державний університет фізичної культури імені Івана Боберського)

Рекомендувала до друку вчена рада

*Львівського державного університету фізичної культури імені Івана Боберського
(протокол № 8 від 13 червня 2024 р.)*

I 66

Інновації, гостинність, туризм: наука, освіта, практика : зб. тез доп.

IV Всеукр. наук.-практ. конф. мол. учених з міжнародною участю (30 травня 2024 року, м. Львів). – Львів : ЛДУФК ім. Івана Боберського, 2024. – 361 с.

У тезах доповідей IV Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених висвітлено результати досліджень пріоритетів і перспектив розвитку підприємств готельно-ресторанного бізнесу; сучасні тенденції та регіональні пріоритети розвитку туризму в умовах глобалізації; соціально-економічні засади менеджменту та маркетингу індустрії гостинності; актуальні проблеми модернізації готельно-ресторанного господарства.

Матеріали будуть корисними для студентів, викладачів, науковців і працівників індустрії гостинності.

УДК 001.895:338.483.13:392.72(043)

Матеріали публікуються в авторській редакції

© Львівський державний університет

фізичної культури імені Івана Боберського, 2024

Остап Млинко,
аспірант спеціальності «Готельно-ресторанна справа»
Марія Паска
д-р вет. наук, професор,
завідувач кафедри готельно-ресторанного бізнесу
Львівський державний університет фізичної культури
імені Івана Боберського

ДОСЛІДЖЕННЯ ХАРЧОВОЇ ТА ЕНЕРГЕТИЧНОЇ ЦІННОСТІ СУМІШЕЙ ДЛЯ ЕНТЕРАЛЬНОГО ХАРЧУВАННЯ

Вступ. Правильне управління харчуванням у пацієнтів є критично важливим для їхнього успішного одужання. Ентеральні суміші мають на меті забезпечення достатнього нутрієнтного підтримання для оптимального метаболізму та відновлення тканин. Нутрієтивні потреби організму людини в складні періоди можуть значно відрізнятися від потреб здорових осіб. Наприклад, через стресову реакцію організму та збільшену енергетичну витрату може збільшитися споживання калорій та білків. Однак, важливо уникати переїдання або недостатнього харчування, щоб уникнути ускладнень. Оптимальний вибір часу та методу нутрієтивної терапії, а також складу та енергетичної цінності харчових сумішей, вимагає індивідуального підходу та оцінки стану пацієнта. Це може включати поступове введення харчування у випадку, якщо пацієнт не може приймати їжу через рот, або розрахунок калорій та білків на основі маси тіла та рівня активності. Правильно налаштована нутрієтивна підтримка може допомогти знизити ризик розвитку ускладнень, включаючи синдром поліорганної недостатності, та сприяти швидшому відновленню пацієнта [1,2].

Мета роботи: провести моніторинг енергетичної та харчової цінності сумішей для ентерального харчування

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

Результати. Ентеральне харчування забезпечує недостатність макро та мікроелементи людям, які не можуть забезпечити самостійно

для задоволення своїх харчових потреб. Ентеральне харчування найчастіше потрібне для нейрологічних захворювань, які порушують функцію ковтання, таких як інсульт, аміотрофічний бічний склероз та хвороба Паркінсона, в ранньому передопераційному та післяопераційному періоді, при хіміо та радіотерапії. Може бути короткочасним або довгостроковим. Крім стандартних формул, також доступні формули, специфічні для хвороб, на пептидній основі та змішані. При наданні ентерального харчування також слід враховувати кілька інших факторів, включаючи час та швидкість початку. Ретельна і комплексна оцінка організму людини допоможе забезпечити безпечно постачання харчування, яке є нутриціологічно повним та клінічно відповідним. Недостатнє харчування не лише супроводжується втратою маси тіла, зниженням фізичної працездатності, погіршенням самопочуття, але також викликає серйозні порушення в обміні речовин, ослаблення імунного захисту і ендокринні дисфункції, що впливають на розвиток інфекційних ускладнень та збільшують ризик нових захворювань. Це призводить до подовження періоду відновлення, і людина повертається до звичного життя набагато повільніше. Існує різноманіття складів сумішей для лікувального харчування. Завдяки їх смаковим якостям, вони можуть використовуватися не лише як зондове харчування, а також прийматися через рот як звичайна їжа.

Стандартні суміші - призначені для пацієнтів з високими потребами в білку і енергії. Немає показань чи протипоказань для використання харчових волокон. Рекомендована: при хірургічних втручаннях, онкології, онкогематології, гастроентерологічних та нефрологічних захворюваннях.

Енергетична цінність – 100 ккал\100г, хімічний склад на 100г суміші: білків – 3,8 г; жирів – 3,3 г; вуглеводів 13,8 г; харчових волокон – 0 г.

Високоенергетичні, високобілкові суміші з харчовими волокнами - рекомендовані для пацієнтів з високими потребами в білку та енергії, а також сприяють нормальному функціонуванню шлунково-кишкового тракту. Ця суміш збагачений спеціальним пребіотичним складом харчових волокон. Рекомендована при наступних станах: довготривала антибіотикотерапія, прогнозований парез кишківника, дисбактеріоз, діарея, закреп, передопераційна підготовка, підготовка до хіміо чи радіотерапії. Енергетична цінність – 150 ккал\100г. Хімічний

склад на 100г суміші: білків – 7,5 г, жирів – 5,0 г вуглеводів 18,8 г, харчових волокон – 2,0 г

Суміші для пацієнтів з цукровим діабетом - мають спеціальний склад, призначений для цих пацієнтів. Готова до використання рідка суміш, збагачена харчовими волокнами для пацієнтів із цукровим діабетом або зниженою толерантністю до глюкози. Основий склад вуглеводів представлений крохмалем. Збагачена моно ненасиченими жирними кислотами і антиоксидантами. Містить пребіотик. Рекомендована при: цукровому діабеті, непереносимість глюкози, стресова гіперглікемія, нейрохірургічних втручаннях. Енергетична цінність – 100 ккал\100г. Хімічний склад на 100г суміші: білків – 4,1 г, жирів – 3,5 г, вуглеводів 12,9 г, харчових волокон – 2,0 г

Високоенергетична формула імун із глютаміном та антиоксидантами (віт. А,С,Е, групи В, селен, цинк, мідь. Призначена для людей зі зниженою опірністю організму. Пацієнти в ОРІТ (сепсис середнього ступеню важкості, респіраторний дистрес-синдром, важка травма), хірургічних втручаннях та онкології. Енергетична цінність – 133 ккал\100г. Хімічний склад на 100г суміші: білків – 6,7 г, жирів – 3,7 г, вуглеводів 18,3 г, харчових волокон – 1,3 г

Висновок: проведено моніторинг моніторинг енергетичної та харчової цінності сумішей для ентерального харчування.

Ключові слова: нутриціологія, лікувальні дієти, ентеральні суміші, моніторинг, енергетична, харчова цінність.

Список використаних джерел:

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