

Литература

1. Моисеева Е.Л. Микробиология мясных и молочных продуктов. – М.: Агропромиздат, 1988. – 223 с.
2. Мохаммад М., Кантере В.М., Иванова Л.А., Тихомирова О.И. Исследование микрофлоры молока и масла в процессе производства и хранения/ Пищевая промышленность России на пороге XXI века, – М.: 1996; – Ч.1, – С.79-80.
3. СТБ 970-94 “Кефир. Технические условия”.
4. Методические указания “Гигиеническая оценка сроков годности пищевых продуктов” МУ 4.2.727-99.
5. СанПиН 11-63 РБ 98 “Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов”.

HYGIENIC ESTIMATION OF SHELF-LIFE OF DAIRY PRODUCTS IN POLYMERIC PACKING

Kozlova T.

The Republican Scientific-Practical Center of Hygiene, Minsk

The purpose of the job was the study of parameters of quality and safety of yogurt in various kinds of polymeric packing during a storage for confirmation of shelf life. The results of research have shown, that use as packing of poly layers polyethylene film and polyethylene bottles slows down development of microorganisms of damage.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МОЛОЧНОЙ ФЕРМЕНТИРОВАННОЙ СЫВОРОТКИ “СГОЛ-1-40” В КОМПЛЕКСНОЙ ТЕРАПИИ НЕКОТОРЫХ ЗАБОЛЕВАНИЙ

*Линд А.Р., *Терегулова Г.А., **Крочек И.В., ***Цыганков В.Г.*

ГУ “НИИ питания” РАМН, Москва, Россия

**Башкирский государственный медицинский университет, Уфа, Россия*

***МУЗ “Городская клиническая больница № 1”, Челябинск, Россия*

**** ГУ “Республиканский научно-практический центр гигиены”, Минск*

Проблема рациональной переработки такого известного контаминанта гидроресурсов, как многоотходные отходы молочной промышленности – сыворотки, сохраняет свою актуальность и в настоящее время. Известно, что из примерно 2-3 млн. тонн сывороток, образующихся на молочных заводах России, вторичной переработке подвергаются не более 10-15% [2]. По данным разных авторов, один литр сыворотки контаминирует 50 м³ воды, способствуя развитию в ней патогенной микрофлоры [6].

В настоящее время в России и Беларуси всё более широкое при-

менение находит биотехнология переработки сывороток в лечебно-профилактические продукты типа "СГОЛ", одним из которых является молочная ферментированная сыворотка "СГОЛ-1-40" [3]. Она также используется в производстве традиционных продуктов с целью повышения их биологической ценности [1].

Области и способы применения продукта в практическом здравоохранении, исходя из его лечебно-профилактических свойств в общем определены [4,5]. Тем не менее, изучение возможности и целесообразности его использования в хирургии и дерматовенерологии практически не проводилось.

В настоящей работе приведены промежуточные результаты исследований по его применению в вышеназванных областях.

Так, изучалось влияние использования молочной ферментированной сыворотки "СГОЛ-1-40" в комплексной терапии больных с хроническими дерматозами (диффузным нейродермитом, atopическим дерматитом, экземой, псориазом).

Пациентам экспериментальной группы (24 человека) продукт "СГОЛ-1-40" назначался в составе комплексной терапии из расчёта 5,0 г три раза в день в течение 5-ти дней после приёма пищи с последующим 2-дневным перерывом в течение 3-х недель.

Больные группы сравнения (10 человек) продукт "СГОЛ-1-40" не получали.

Через две недели (на 14-е сутки) у всех больных экспериментальной группы при осмотре кожных покровов выявлено устойчивое разрешение высыпаний, особенно при аллергодерматозах; новые элементы не появлялись. Также отмечали постепенное исчезновение зуда. У больных группы сравнения клиническое улучшение к этому сроку наступило в 60% случаев.

Явлений непереносимости не отмечалось ни у одного из больных.

В хирургической практике оценивали эффективность использования "СГОЛ-1-40" в комплексной терапии больных гнойного хирургического отделения с различными нозологическими формами (перитонит, панкреонекроз, синдром раздражённой толстой кишки, парапроктит, диабетические флегмоны), сопутствующим состоянием которых (вследствие массивной антибиотикотерапии) был дисбактериоз и дисфункция желудочно-кишечного тракта.

Пациентам экспериментальной группы (43 человека) "СГОЛ-1-40" назначался в составе комплексной терапии по 15,0 г два раза в день 5-дней подряд после приема пищи с последующим 2-дневным перерывом в течение 10-ти дней.

В группе сравнения (9 человек) продукт "СГОЛ-1-40" не применялся.

Нормализация стула всех у больных экспериментальной группы

наступала уже на 2-4-е сутки, тогда же наступало общее улучшение состояния больных. У больных с затянувшимся процессом формирования колостомы отмечено более быстрое очищение раны, формирование свища и установление периодичности опорожнения кишечника, чем в группе сравнения. Также отмечено появление аппетита практически у всех тяжёлых, долго болеющих пациентов с признаками эндотоксикоза на 1-2-е сутки после приёма “СГОЛ-1-40”.

В группе сравнения клиническое улучшение к 4-ым суткам наступило в 66,7 % случаев.

Таким образом, применение в комплексной терапии больных гнойного хирургического отделения продукта “СГОЛ-1-40” ускоряло заживление постоперационных ран, нормализовывало функцию кишечника и сокращало сроки лечения, а в комплексной терапии больных с хроническими дерматозами способствовало сокращению сроков и улучшению качества лечения.

Литература

1. Е.А. Бульчук, З.Г. Скобельская. Применение сыворотки молочной гидролизованной в производстве мучных кондитерских изделий // 5-я международная научно-техническая конференция “Техника и технология пищевых производств”. Могилёвский гос. университет продовольствия. - 2005. – Могилёв, Беларусь – С.18.

2. Линд А.Р. Исследование пищевой ценности и безопасности ферментативно-гидролизованной молочной сыворотки, обогащенной лактатами: Автореф. дисс. канд. мед. наук. – М – 1996 – С.20-21.

3. А.Р. Линд. О возможности производства и применения молочной ферментированной сыворотки “СГОЛ-1-40” в комплексной терапии и профилактике наиболее распространенных соматических заболеваний.// Медицинские новости – Минск – 2002 – №10 – С.19-21.

4. М.Ю. Коростелёв, Р.М. Линд, О.А. Терегулов, А.Р. Линд. Применение молочной ферментированной сыворотки “СГОЛ-1-40” в комплексной терапии ожоговой болезни. “Здоровье и окружающая среда”, вып.3. Материалы НПК “Питание и здоровье. Безопасность и качество продуктов питания” – 2004 – Минск, Беларусь – С.245-248.

5. Линд А.Р., Кириллов В.А., Кочеткова Т.А., Линд Р.М. Использование молочной ферментированной сыворотки СГОЛ-1-40 в терапии урогенитального кандидоза, кольпитов и эрозий шейки матки.// Международная конференция “Национальная политика в области здорового питания в республике Беларусь” – Минск- 1997 – С.70.

6. А.Г. Храмов, П.Г. Нестеренко. Технология продуктов из молочной сыворотки. Изд-во Де Ли- принт- М – 2004 – С.22.