

2. Бирюкова Н.П. Совершенствование инструментов бюджетно-налоговой политики // Образование и наука без границ: фундаментальные и прикладные исследования. – 2017. – №6. – С. 67-72.

3. Закон №1423 «О введении в действие на территории Орловской области патентной системы налогообложения» от 02.11.2012 [Электронный ресурс]. – Режим доступа: https://www.nalog.ru/rn57/about_fts/docs/4293724/ (дата обращения: 20.09.2018).

4. Налоговый кодекс Российской Федерации (в ред. От 03.08.2018) [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_19671/ (дата обращения: 20.09.2018).

5. Официальный сайт Федеральной налоговой службы [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://www.nalog.ru/rn57/> (дата обращения: 19.09.2018).

6. Сотникова А.А., Бирюкова Н.П., Пряхина О.И. Теоретические аспекты и направления экономического развития отраслей и регионов в условиях модернизации российской экономики // Научные записки ОрелГИЭТ. – 2017. – №6 (24). – С. 53-57.

УДК [641.1:641.563]:339.1

Батурина В.В.

СОВРЕМЕННЫЙ АССОРТИМЕНТ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ, ПРЕДНАЗНАЧЕННЫХ ДЛЯ БОЛЬНЫХ ЦЕЛИАКИЕЙ

*Батурина Валерия Владимировна**; ФГБОУ ВО «Курский государственный медицинский университет» Минздрава России; РФ, 305041, г. Курск, ул. Карла Маркса, д. 3; e-mail: volkova.lera.22@yandex.ru

Целиакия является распространенным заболеванием, которое характеризуется стойкой непереносимостью белка клейковины отдельных злаков – глютена. Основой лечения данного заболевания является элиминационная пожизненная безглютеновая диета. Современный ассортимент безглютеновых продуктов на потребительском рынке нашей страны представлен продукцией отечественного и импортного производства, в основном это макаронные изделия, кондитерские и хлебобулочные изделия, различные мучные смеси.

Ключевые слова: целиакия, глютен, диетотерапия, ассортимент безглютеновых продуктов.

Baturina V.V.

MODERN FOODSTUFF ASSORTMENT FOR PATIENTS WITH CELIAC DISEASE

Baturina Valeria Vladimirovna; Kursk State Medical University MOH Russia; 3 Karl Marks Street, Kursk 305041, Russian Federation; e-mail: volkova.lera.22@yandex.ru

Celiac disease is a widespread disease which is characterized by persistent intolerance of gluten protein of certain cereals. The basis of therapy of the disease is eliminating lifelong diet without gluten. Modern assortment of gluten-free products in the consumer market of our country is presented by domestic and import production. It is mainly pasta, confectionery and bakery products and various flour blends.

Keywords: eliac disease, gluten, dietotherapy, assortment of gluten-free products.

Распространенность целиакии и непереносимости глютена в современном мире до-

* Научный руководитель: Тихойкина Ирина Михайловна, к.с-х.н., доцент; e-mail: tihojkina@yandex.ru

статочна высока, особенно в Европе. Целиакия представляет собой хроническое генетически детерминированное заболевание, которое возникает вследствие повреждения слизистой оболочки тонкого кишечника глютеном (белок, содержащийся в злаковых культурах – пшенице, ржи, ячмене и овсе) и протекает с поражением практически всех органов и систем организма с последующими многообразными нарушениями ассимиляции пищи и обмена веществ. Основными симптомами данного заболевания являются следующие: снижение показателей массы тела и роста, рвота, диарея, сильные боли в животе, мышечная слабость, раздражительность, анемия, в старшем возрасте – отставание в росте, задержка полового созревания, вплоть до бесплодия, эпилепсия, нарушение эмали постоянных зубов, онкологические заболевания и др. [6].

В основе лечения данного заболевания лежит элиминационная диетотерапия, которая подразумевает исключение из рациона питания всех продуктов, содержащих в своем составе глютен, а также продуктов питания, которые могут содержать определенные, даже следовые количества глютена, так называемый «скрытый» глютен. Глютен, который находится в злаковых культурах (пшеница, рожь, ячмень, овес), представляет собой смесь растительных белков (проламинов и глютелинов); причем проламин пшеницы – это глиадин, проламин ржи – секалин, проламин ячменя – гордеин, проламин овса – авенин. К продуктам, содержащим явный глютен, относятся следующие: хлебобулочные изделия (хлеб, булочные изделия, мелкоштучные булочные изделия, изделия пониженной влажности, пироги, пирожки, пончики), макаронные изделия, мучные кондитерские изделия (печенье, вафли, пряничные изделия, кексы, рулеты, торты, пирожные и др.), крупы (пшеничная, манная, ячневая, перловая, овсяная), толокно, хлопья (овсяные, пшеничные, ячменные, ржаные), полуфабрикаты мясные, рыбные, овощные панированные, полуфабрикаты в тесте и др. Наряду с глютеном, являющимся естественным компонентом некоторых видов зерновых, «скрытый» глютен может быть внесен в продукты специально в качестве связующей, текстурирующей и влагоудерживающей пищевой добавки. «Скрытый» глютен в качестве пищевой добавки может содержаться во многих продуктах питания. Например, в мясных, рыбных, овощных и фруктовых консервах, в колбасных изделиях, в сахаристых кондитерских изделиях (конфеты, карамель, драже, мармелад, пастильные изделия, кондитерские плитки и др.), в сухих завтраках, в чипсах и др. [3, 6].

В нашей стране в основу диетотерапии положена теория сбалансированного питания академика А.А. Покровского, который одним из первых изложил принципы безглютеновой диеты. Это подбор пищевых продуктов, в состав которых не входит глютен, а также применение способов кулинарной обработки, способствующих эффективному усвоению пищи. В безглютеновой диете обязательно должны быть источники легко перевариваемых белков, жиров и углеводов, а также блюда из измельченных и протертых продуктов. Кроме того, необходима коррекция сопутствующих «дефицитных состояний» – должно быть увеличено содержание макро- и микроэлементов, например, железа и меди, кальция и витаминов группы В, полноценных белков животного происхождения [6]. Правильно составленная безглютеновая диета абсолютно полноценна, обеспечивает нормальные темпы роста и развития ребенка, препятствует рецидивам заболевания и предотвращает риск развития серьезных осложнений. Безглютеновая диета особенно необходима детям на первом году жизни. Ребенок, соблюдающий безглютеновую диету, должен и может вести обычный образ жизни, причем, чем раньше назначена диета в детском возрасте, тем выше ее эффективность [5].

В настоящее время на потребительском рынке страны представлена безглютеновая продукция отечественного и импортного производства. Безглютеновые продукты промышленного производства отличаются высокими потребительскими свойствами и позволяют больным целиакией сохранить привычные стереотипы питания и не чувствовать себя ущербными в обществе, обеспечивая высокое качество жизни. Вместе с тем они обеспечивают высокое качество питания, его сбалансированный состав, отвечающий потребностям больных и предупреждающий развитие метаболических осложнений [1].

В соответствии с требованиями стандарта ALINORM 08/31/26, подготовленного Комитетом Кодекса Алиментариус по питанию и пищевым продуктам для специальных диет (CCNFSD), продукты специализированного питания с пониженным содержанием глютена должны содержать 20-100 мг/кг глютена, а безглютеновые продукты питания не должны содержать более чем 20 мг/кг глютена и должны маркироваться как «безглютеновые» («gluten-free»). Как правило, содержание глиадинов в глютене находится на уровне 50%, поэтому 20 мг/кг глютена (0,002%) соответствует предельная концентрация глиадина 10 мг/кг (0,001%) [3].

Современный отечественный рынок безглютеновых продуктов представлен продукцией таких производителей как ООО «Мак Мастер» (Россия), ООО «Гарнец» (Россия), АО «Макфа» (Россия), «Dr. Shar» (Италия), «Glutano» (Германия), «Finax» (Швеция), «Gullon» (Испания), «Bezgluten» (Польша), «Moilas» (Финляндия) и др. Основным растительным сырьем для выработки безглютеновой продукции являются бобовые культуры, кукуруза, рис, гречиха и продукты их переработки, семена масличных культур, орехи, свежие овощи, фрукты, ягоды и продукты их переработки.

В ассортименте безглютеновых продуктов отечественного производителя ООО «Мак Мастер» представлены следующие виды: безбелковые макаронные изделия из крахмала, из крахмала с куркумой, обогащенные пищевыми свекловичными волокнами, из кукурузной муки, из рисовой муки, из гречневой муки, овощные, фруктовые, ягодные; кондитерские изделия (печенье: «Свердловское» с карамелью, «Ванильное» с белой глазурью, «Пряничное» в темном шоколаде, «Шоколадное» в белом шоколаде, «Сахарное», «Гармония» с шоколадными каплями, «Цветочное» с малиновым вареньем, «Соленое», «Звездочки», «Яблочко» с добавлением порошка натурального яблока, «Томатное» с добавлением порошка натурального помидора; шоколадные кубики с воздушным рисом; шоколадные плитки белые низкобелковые, шоколадные плитки темные низкобелковые; палочки Гриссини «Сдобные», «Светлые», «Темные», «Темные с солью»; сухарики «Крутон» в ассортименте (светлые, темные «Ароматные», с разными вкусами – сметана-лук, сыр, пицца, сливочное масло); безбелково-безглютеновые каши (сухие концентраты каш для детей с 6 месяцев); крупа (крупа с крупинками диаметром около 1 мм); смеси для выпечки (кекс «Школьный», кекс «Ванильный», кекс «Лимонный», смеси: «Серая», «Безбелковая», «Ароматная», «Гречневая», «Кукурузная», «Рисовая») и др.

Российская компания ООО «Гарнец» (г. Владимир) вырабатывает широкий ассортимент мучных безглютеновых смесей – смеси для выпечки хлеба («Белый хлеб», «Зернобобовый хлеб», «Серый хлеб», «Темный хлеб»), смеси для выпечки тортов («Кокосовый торт», «Черемуховый торт», «Шоколадный торт», «Яблочная шарлотка»), смеси для блинов и оладий, смесь «Вегафарш», смесь «Мука универсальная», а также крупа манка без глютена (гречневая манка, кукурузная манка, рисовая манка) и мука без глютена (мука гречневая из зеленой гречки, мука гречневая цельнозерновая, мука из красного риса, мука из черного риса, мука кукурузная) и др.

На макаронной фабрике АО «Макфа» (г. Челябинск) из смеси кукурузной и рисовой муки (80:20%) производят безглютеновые макаронные изделия – спирали (фузилли), перья (пене) и спагетти, которые представлены на продовольственном рынке страны. Следует отметить, что с 1 января 2016 года введен в действие межгосударственный стандарт – ГОСТ 32908-2014 «Изделия макаронные безглютеновые. Общие технические условия» [2], согласно которому безглютеновые макаронные изделия представляют собой специализированные пищевые продукты с содержанием (уровнем) глютена не более 20 мг/кг продукта, изготовленные из рисовой и (или) кукурузной, и (или) гречневой муки, и (или) крахмала кукурузного (или картофельного), и воды, в т.ч. с использованием дополнительного сырья.

Ассортимент безглютеновой продукции компании «Moilas» (Финляндия) представлен хлебобулочными изделиями и панировочными сухарями; испанская фирма «Gullon» предлагает потребителям безглютеновое печенье и крекер; итальянская компания «Dr. Shar» – хле-

бобулочные, макаронные и мучные кондитерские изделия; а в ассортименте безглютеновых продуктов французского производства торговой марки «Valpiform» разнообразные хлебобулочные изделия, макаронные изделия, кондитерские изделия (печенье, кексы), а также смеси для приготовления хлеба и кондитерских изделий в домашних условиях.

Однако, несмотря на представленный ассортимент безглютеновой продукции на потребительском рынке России, проблема его расширения, особенно отечественного производства, остается актуальной в настоящее время. Кроме того, ключевую роль в обеспечении качества пищевых продуктов, предназначенных для больных целиакией, играет контроль содержания количества глютена. Особенно важен контроль уровня глютена в продуктах прикорма, предназначенных для детей раннего возраста, в целях профилактики развития у них целиакии, аллергии и другой патологии [3].

Следует отметить, что в Российской Федерации разработаны основы государственной политики в области здорового питания, целями которых являются сохранение и укрепление здоровья населения, профилактика заболеваний, обусловленных неполноценным и несбалансированным питанием. Одной из основных задач данной политики является развитие производства специализированных продуктов детского питания, продуктов функционального назначения, диетических (лечебных и профилактических) пищевых продуктов [4].

Список источников:

1. Бельмер С.В. Эпидемиология целиакии: факты и выводы // Лечащий врач. – 2013. – №1. – С. 16-19.
2. ГОСТ 32908-2014. Изделия макаронные безглютеновые. Общие технические условия. – Введ. 2016-01-01. – М.: Стандартинформ, 2015. – 8 с.
3. Методы определения глютена в продовольственном сырье и пищевых продуктах: Методические указания. – М.: Федеральный центр гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора, 2011. – 32 с.
4. Распоряжение Правительства РФ №1873-р от 25.10.2010 г. «Об основах государственной политики в области здорового питания населения Российской Федерации на период до 2020 года».
5. Современный взгляд на диагностику и лечение глютенеропатии у детей раннего возраста / Т.М. Ошева, Н.С. Журавлева, О.В. Осипенко // Лечащий врач. – 2013. – №1. – С. 12-14.
6. Тырсин Ю.А., Казанцева И.Л. Перспективы использования продуктов переработки нута в безглютеновой диете // Вопросы детской диетологии. – 2015. – Т.13. – №1. – С. 5-10.

УДК 796.015.865.12

Базыкина В.С.

ПРОБЛЕМЫ ВОЗВРАЩЕНИЯ КОМПЛЕКСА ГТО

Базыкина Варвара Сергеевна*; ФГБОУ ВО «Орловский государственный университет экономики и торговли»; РФ, 302028, г. Орел, Октябрьская ул., д. 12; e-mail: vaseksoroka@mail.ru

В статье рассматривается история возникновения, становления в нашей стране комплекса ГТО. Автор описывает проблемы современной спортивной программы и меры, необходимые для её улучшения.

Ключевые слова: спорт, ГТО, санация населения, современная спортивная программа глазами студентов.

* Научный руководитель: Сорока Василий Васильевич, e-mail: vaseksoroka@mail.ru