

## СОВРЕМЕННАЯ СТРУКТУРА ПИТАНИЯ И ПУТИ ЕЕ КОРРЕКЦИИ С ЦЕЛЬЮ ПРОФИЛАКТИКИ БОЛЕЗНЕЙ ВЕКА

Началу настоящей конференции позвольте предпослать несколько, на наш взгляд, значимых моментов. Не касаясь причин и сущности происходивших в последние 10 лет в странах СНГ социально-экономических сдвигов, укажу прежде всего на такой интегральный показатель, как средняя ожидаемая продолжительность здоровой жизни (СПЖ). В США она составляет 65 лет. В целом, по сравнению с каменным веком, на нашей планете СПЖ возросла с 19 до 65 лет. В России за 100 лет (1886–1996) СПЖ увеличилась с 31 до 65 лет у мужчин и с 33 до 74 — у женщин. В последующие годы этот показатель в Российской Федерации стал неуклонно снижаться и опустился ниже критической черты — ниже 60 лет у мужчин. Что же касается Украины, то СПЖ начала снижаться, и в 1991 г. она заняла 35 место в Европе. К 1994 г. разрыв величины СПЖ в Украине и в странах Европейского Союза достиг 10 лет.

К сожалению, отсутствуют основания считать, что в последующие годы этот показатель на Украине стал существенно меняться в лучшую сторону.

Почему я вынужден обратиться к этим данным? Очевидно, для того, чтобы показать, что нынешняя динамика параметров национального здоровья нуждается в системно-комплексном долговременном программном подходе к решению указанной проблемы и требует применения таких средств, методов и технологий лечения, реабилитации и профилактики, эффективность которых доказана, в том числе и прошедших фармакологическую аттестацию фармацевтических средств и пищевых добавок с лечебными свойствами. Вместе с тем в рамках отечественной популяции, имеющей свои специфические, украинские тип и структуру питания, четко декларированные и потому столь желаемые эффекты таких средств подвергаются неожиданной коррекции под влиянием нашего собственного саногенетического (как популяционного, так и индивидуального) потенциала. Или, иначе говоря, уровень резервов нашего отечественного потребителя значимо отличается от той когорты, которая использовалась для фармакологической оценки зарубежных препаратов, включая и определение их эффективности. Не этим ли, в частности, т. е. стремлением повысить собственный саногенетический ресурс нашего отечественного пациента, и, при условии и на этой основе достигнуть оптимума эффективности современных базовых терапевтических технологий, и предопределяется та роль, на которую рассчитывают организаторы настоящей конференции и ее активные участники, надеясь доказать нам высокую оздоровительную значимость созданного в институте “Магарач” концентрата полифенолов винограда “эноант”?

Полагаю, что такое предположение имеет право на свое существование не только с методологической,

но и с чисто практической точки зрения, особенно в его приложении к задачам и назначению санаторно-курортной службы. Последняя все шире начинает использовать различные медицинские и парамедицинские технологии, среди которых все большее место начинают занимать так называемые пищевые добавки. В этом направлении на нашем рынке услуг работают, и не безуспешно, различные иностранные фирмы, некоторые из продуктов которых включают если не аналогичные, то очень близкие к ингредиентам эноанта факторы. К примеру — антиокс. По утверждению его производителей, последний обеспечивает повышение защитных свойств клеток, укрепляет иммунную систему и предохраняет от преждевременного старения (что нашло подтверждение в клинике Института питания РФ). Конечно, не для рекламы я привожу этот пример. Смысловая, сущностная сторона его в другом.

Нам чрезвычайно важно, и, более того, престижно иметь у нас в Крыму и на Украине свой композит, подобный вышеупомянутому, а еще лучше — бесподобный, чему уже есть, по ряду объективных признаков, немало оснований.

В их числе — утверждение, что эноант представляет собой не пищевую добавку, а пищевой концентрат, что дает пока лишь повод, а может быть, и уже реальный субстрат для проявления совокупности многообразных эффектов. Но каковы они, при каких условиях возникают и как взаимодействуют с базовыми лечебными технологиями, и какое имеют самостоятельное и прежде всего саногенетическое или другое значение?

На многие из этих, как и на ряд других вопросов, мы, очевидно, получим сегодня ответы, исходя из тех результатов совместных исследований, выполнение которых было начато и продолжается под руководством профессора, д. м. н. Н. Н. Богданова и старшего научного сотрудника, к. м. н. В. И. Мизина в Крымском государственном медицинском университете им. С. И. Георгиевского по заказу и в тесном творческом сотрудничестве с дочерним предприятием “Ялтакурорт” (генеральный директор В. М. Монченко) и входящими в его состав санаториями “Мисхор”, “Ливадия”, “Украина” и “Ай-Петри” (главные врачи к. м. н. В. В. Мешков, А. С. Плахотный, В. Д. Тимошенко и к. м. н. А. И. Шалагин).

Не могу не отметить, что еще задолго до этих исследований первое слово относительно целительных возможностей эноанта было сказано клиникой педиатрии нашего университета, возглавляемой профессором, д. м. н. И. В. Богадельниковым, и сотрудницей кафедры к. м. н. Р. Е. Веремьевой, которыми впервые была доказана возможность коррекции проявлений дисбактериоза у детей, страдающих хроническим бронхитом, с помощью эноанта. А еще раньше, смею заметить, был

подготовлен еще более широкий комплексный проект государственной программы с участием института “Магарач” и Крымского медицинского университета (составители — проф. Г. Г. Валушко, проф. Н. Н. Богданов, проф. В. А. Загоруйко, к. м. н. В. И. Мизин и др., под общим названием “Атеросклероз и его профилактика с использованием винограда и продуктов его переработки”), который в силу известных обстоятельств так и не получил путевку в жизнь.

Тем более интересным и важным следует считать сегодняшнее рассмотрение и обсуждение тех первых итогов, которые были получены в ходе совместной работы научно-практического творческого объединения, дебютирующего на столь представительной и многообещающей конференции. Учитывая многоаспектность представленных работ, я позволю себе высказать еще ряд соображений, касающихся объекта (эноанта) и предмета (влияния эноанта на пациента) исследований. Здесь есть что обсудить, коль скоро мне удалось предварительно познакомиться с первичными исследовательскими данными, убедиться в их значимости и перспективности и, в связи с этим, усмотреть в результатах такие конечные итоги, которые могут иметь государственное значение.

Не только уместно, но и просто необходимо поэтому вспомнить о следующей, кажущейся на первый взгляд парадоксальной мысли, провозглашенной академиком А. М. Уголевым в его замечательной книге “Эволюция пищеварения и принципы эволюции функций”: “Все достижения цивилизации следует квалифицировать как совокупность технологических процессов, ориентированных исключительно на пищеварительную систему”. В подтверждение этого положения и в обоснование приоритетности пищеварительной системы в обеспечении основных жизненных процессов один из ведущих современных гастроэнтерологов проф. В. Л. - Пайков утверждает, что “...только благодаря ей осуществляются адаптация и перенос элементов питания во внутреннюю среду организма, где они в дальнейшем используются для его нужд”. Актуальность и правомерность этих утверждений в принципе сомнений не вызывает, но известной детализации и углубления все же требует, хотя бы с точки зрения понимания возможной роли эноанта.

Его характеристики и технология производства, как показывают разработчики продукта и исследователи его влияния в своих последующих докладах, не в полной мере отвечают понятию “пищевая добавка”, поскольку эноант представляет собой не столько композицию одного или нескольких ингредиентов, сколько естественную совокупность многочисленных натуральных соединений, полученную в виде концентрата из выжимки винограда сорта “Каберне-Совиньон”. При этом в эноанте по существу сохранен весь основной спектр естественных полифенольных соединений и красящих веществ группы флавоноидов, но уже в концентрированной и биологически значительно более доступной форме и без наличия алкоголя.

Уже с этой точки зрения пищевой концентрат полифенолов винограда “эноант”, как он официально определен разработчиками в технических условиях ТУУ 0033 4830.018–99, принципиально отличается от других пищевых продуктов, производимых на основе

винограда. В то же время многокомпонентность его состава, подобная естественному составу виноградной ягоды, но представленная в концентрированном виде, позволяет высоко оценить перспективность его использования как для коррекции существующего пищевого статуса населения, так и с позиций современных концепций питания.

Речь идет о хорошо известных установках и понятиях относительно полноценного, рационального или адекватного (по А. М. Уголеву) питания и о том, что питание является одним из важнейших факторов, определяющих здоровье населения. В научном и практическом плане важным является уже доказанное утверждение, что увеличение частоты сердечно-сосудистых, онкологических и других заболеваний века в определенной степени связано с питанием.

Как оказалось, структура питания населения стран СНГ имеет значительные отклонения от формулы сбалансированного питания прежде всего в части уровня потребления витаминов, химических макро- и микроэлементов, биологически ценных питательных веществ растительного происхождения и других биологически активных веществ, которым принадлежит важная роль в поддержании нормального обмена веществ, структуры и функций различных органов и систем. Именно с этой стороны нарушений в пищевом статусе населения связывают наблюдаемое в широких масштабах ослабление защитных систем организма, его неспецифической резистентности, понижение способности противостоять стрессорным воздействиям и противодействовать повреждениям, вызванным тяжелыми металлами, пестицидами, радионуклидами и другими токсичными агентами.

Тем значимее становится возможность естественного восполнения вышеуказанных пробелов путем применения биологически активных пищевых добавок. Речь идет в том числе и о естественных композициях веществ растительного происхождения, целенаправленно корригирующих отклонения в системе перекисного окисления липидов — антиоксидантной защите, специфической и неспецифической составляющих иммунной реактивности человека. Среди таковых одно из ведущих мест принадлежит полифенольным соединениям винограда, которыми так богат эноант. Они могут занять достойное место в системе антирискофакторных, или превентивных мер по отношению к тем факторам, состояниям и процессам, с которыми связывают формирование болезней века — в первую очередь заболеваний органов кровообращения, дыхательной, пищеварительной и других систем организма.

Поэтому очевидным и обоснованным становится пристальное внимание к этому пищевому концентрату, тем более, что даже при достаточном в перспективе производственном обеспечении населения, учитывая его снижающиеся энергетические потребности и усугубляющуюся экологическую обстановку, полностью и своевременно ликвидировать вышеуказанные дефициты в пищевом статусе в обозримом будущем будет невозможно. Следовательно, кроме возрастающего применения естественных продуктов питания, композиций и концентратов пищевых веществ, других путей решения указанной задачи, по-видимому, нет. В применении же к Крыму, учитывая его роль в национальном и международном

курортно-рекреационном процессе, путь решения этих проблем не может не быть связанным с уникальной и многоликой крымской природой, с крымским виноградом и продуктами его переработки.

Понятно, что материалы, которые будут сегодня доложены и обсуждены, отражают лишь начало большой, ответственной и высокоприоритетной (и не только для Крыма) научно-практической работы, плодотворность которой будет теперь определяться растущим творческим сотрудничеством не только сотрудников института “Магарач” (хотя и перед ними со временем неизбежно

встанут многие вопросы и задачи по совершенствованию технологии производства, идентификации основных действующих компонентов эноанта и созданию новых композиций), но и ученых-медиков, и практических врачей. Только с помощью таких совместных и междисциплинарных усилий станет возможно эффективно решить рассматриваемую проблему, социальное значение которой ни у кого не вызывает сомнений. В эти совместные усилия уже вносит и будет и дальше вносить свой вклад коллектив Крымского медицинского университета им. С. И. Георгиевского.

*А. М. Авидзба, В. И. Иванченко, В. А. Загоруйко, Ю. А. Огай*

### ПЕРСПЕКТИВЫ РАЗРАБОТКИ НОВЫХ БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНЫХ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ НА ОСНОВЕ ВИНОГРАДА

Если обратиться к химическому составу виноградной ягоды, то можно обнаружить представителей самых разных групп химических соединений: углеводы, органические кислоты, азотистые и минеральные вещества, пектины, витамины и ферменты. Все они вносят свою лепту в энергетическую, биологическую, пищевую ценность винограда, являющегося на протяжении многих веков одним из любимых продуктов питания человека.

Но, пожалуй, ни одна из этих групп химических веществ виноградной ягоды не вызывает такого пристального внимания и интереса научной общественности в последнее десятилетие, как полифенолы винограда, в связи с их выдающейся биологической активностью. Основная часть полифенолов винограда сосредоточена в кожице ягод, семечках и гребнях и представлена флавоноидами, среди которых преобладают антоцианы, лейкоантоцианы, катехины.

Меньшая часть полифенолов винограда представлена полифенолами нефлавоноидной природы — производными оксикоричной кислоты (транскофейная кислота; транскумаровая кислота), а также производным бензойной кислоты (галловая кислота) и производным стильбена ресвератролом. Полифенолы нефлавоноидной природы хорошо растворимы в виноградном соке, поэтому они сосредоточены в мякоти виноградной ягоды.

Одним из фундаментальных свойств, характеризующих биологическую активность полифенолов винограда, является их способность ингибировать свободные радикалы, генерирующие различные патологические состояния человеческого организма. Таких патологических состояний более 20, среди них различного рода воспаления, радиационное поражение, алкоголизм, ишемические болезни, рак, процессы старения и т. д.

По данным Маскулье, суточная доза 100–500 мг проантоцианидинов способна ингибировать свободные радикалы и резко снижает риск сердечно-сосудистых заболеваний [1]. Эта доза соответствует потреблению 0,5 литра красного столового вина, что позволяет французам быть наименее подверженной этому заболеванию нацией в Европе [2]. Красные вина обладают более выраженной антиоксидантной активностью, чем белые виноградные вина, поскольку в процессе их приготовления применяются различные способы, позволяющие экстрагировать полифенолы в виноматериал из кожицы, семян и гребней.

В связи с очевидностью высокой полезности красных виноградных вин в рационе питания человека можно прогнозировать в ближайшее время появление на винном рынке новых марок белых вин, изготовленных с применением технологии виноделия “по-красному” и имеющих содержание полифенолов винограда, близкое к их содержанию в красных винах (1–2 г/дм<sup>3</sup>). В обычных белых столовых виноградных винах содержание суммарных полифенолов винограда на порядок ниже.

Результаты доклинических исследований, проведенных в различных странах, свидетельствуют о том, что полифенолы винограда способны ингибировать развитие злокачественных опухолей у животных (кверцетин, кемпферол, ресвератрол) [3], обладают антимутагенной активностью (проантоцианидины) [4], бактерицидным действием (мальвидол, р-кумаровая кислота) [1], антивирусным эффектом (танин) [1]. Таким образом, можно констатировать, что суммарные полифенолы винограда обладают в некотором роде универсальной биологической активностью.

Этот факт лишь подтверждает замечательное высказывание Луи Пастера о том, что вино — это наиболее здоровый и гигиеничный из напитков для человека. В то же время известно, что потребление виноградного вина полезно для практически здорового человека, если суточная норма не превышает двух грамм алкоголя на килограмм веса. Потребление алкоголя обычно противопоказано для больного человека и не может быть рекомендовано для ребенка. В связи с этим на рынок пищевых добавок и пищевых продуктов с лечебно-профилактическими свойствами сейчас предлагается целый ряд нутрисевтиков, приготовленных на основе полифенолов винограда и не содержащих алкоголь.

Одним из таких нутрисевтиков является пищевой концентрат суммарных полифенолов винограда “эноант”, технология производства которого разработана в институте винограда и вина “Магарач” [5]. Он обладает комплексной биологической активностью, подтвержденной на уровне доклинических и клинических испытаний. Серия таких испытаний осуществляется в настоящее время и будет проводиться в ближайшее время.

Сегодня для концентрата “эноант” известно, что он обладает антиоксидантной активностью более чем в 3000 раз превышающей антиоксидантную активность плазмы крови; при минимальном действующем содер-