

## ЭФФЕКТИВНОСТЬ ЛАКТОБАКТЕРИЙ В ЛЕЧЕНИИ ОКСАЛУРИИ У ПАЦИЕНТОВ ПОЖИЛОГО ВОЗРАСТА *LACTOBACTERIA EFFECTIVENESS IN OXALURIA TREATMENT OF THE ELDERLY*

**В. В. Россихин, М. Г. Яковенко\*, А. В. Бухмин**

*V. V. Rossokhin, M. G. Yakovenko, A. V. Bukhmin*

*Харьковская медицинская академия последипломного образования МЗ Украины,  
Харьков*

*\*Харьковский государственный университет им. В. Н. Каразина, Харьков*

Сегодня количество людей, страдающих дисбактериозом, постоянно увеличивается. Одной из главных причин этого недуга считают прием антибиотиков, но и в целом структура питания современного человека зачастую не способствует поддержанию нормальной микрофлоры кишечника. Одним из следствий этого процесса является недостаток в организме лактобактерий, в том числе расщепляющих оксалаты в кишечнике и способствующих их полноценному усвоению. В результате возникает высокая концентрация оксалатов в моче, что, в свою очередь, ведет к развитию оксалурии и образованию камней в почках и мочеточниках. Ряд зарубежных исследователей считают, что одно из главных мест в развитии оксалурии принадлежит патологии пищеварительного тракта. В литературе есть указания на эффективность использования молочнокислых бактерий (*Lactobacillus casei* и *Bifidobacterium breve*) в терапии лиц, страдающих оксалурией. Эти молочнокислые бактерии содержатся во многих современных молочнокислых продуктах типа "Имунеле", "Активиа" и др., предназначенных для профилактики. Препаратом выбора может служить пробиотик "Лактовит-форте", 1 капсула которого содержит 120 000 000 спор молочнокислых бактерий (*Lactobacillus sporogenes* и *Bacillus coagulans*), фолиевой кислоты (0,0015 г), цианокобаламина (15 мкг).

**Цель работы** — изучение клинической эффективности назначения пробиотиков пожилым пациентам с оксалурией.

**Обследуемые и методы.** Исследовали кристаллурию в начале, середине (14–15-й день) и конце (30-й день) лечения. 37 пациентов (20 женщин, 17 мужчин в возрасте от 61 до 72 лет). В комплексе лечения было предписано употребление препарата "Лактовит-форте" (биотехнологическая компания Метро Фармасьютикалз Пвт. Лтд./Юнимакс Лабораториес, Индия) в дозе 1 капсула 2 раза в сутки на протяжении 1 месяца (основная группа); 28 человек (группа сравнения), у которых наблюдалась постоянная оксалурия, получали на протяжении месяца комплексную терапию без пробиотиков. Пациенты обеих групп были репрезентативны по полу, возрасту и интенсивности оксалурии.

**Результаты.** Контрольное исследование выявило исчезновение оксалурии у 34 (92 %) пациентов первой группы и у 16 (57 %) — второй.

**Выводы.** Полученные данные указывают на целесообразность использования в комплексной терапии пожилых пациентов, страдающих оксалурией, пробиотиков, содержащих лактобактерии.

## ВМІСТ ОСНОВНИХ НУТРИЄНТІВ У ХАРЧОВОМУ РАЦІОНІ ЖИТЕЛІВ ЛЬВІВСЬКОЇ ОБЛАСТІ *MAIN DIETARY NUTRIENTS OF THE LVIV REGION RESIDENTS*

**О. В. Синенький**

*O. V. Sinenkiy*

*Львівська обласна клінічна лікарня, Львів*

Вміст нутрієнтів у харчовому раціоні є одним із важливих чинників, який впливає на оптимальне функціонування всіх органів та систем організму, зокрема кістково-м'язової системи. Білки, які є важливим структурним компонентом кістки, необхідні для формування її органічного матриксу. Належна кількість білків тваринного походження в харчуванні може зменшити

втрату кісткової маси у жінок постменопаузального періоду. Жири сприяють всмоктуванню вітаміну D, який підвищує абсорбцію кальцію із кишечника. Харчові волокна зменшують всмоктування кальцію, цинку, заліза. Серед макроелементів найбільший вплив на кісткову тканину мають кальцій, фосфор, магній, марганець, йод, фтор, кобальт та ін.

Метою дослідження було вивчити особливості харчування у жителів Львівської області. Проведено оцінку фактичного харчування у 300 респондентів. Дослідження проводилися у Яворівському, Старосамбірському, Буському та Кам'янка-Бузькому районах.

Загальна калорійність харчування становила 80,8 % від належної величини. Добовий вміст білка відповідав (46,6 ± 15,1) г/д, з нього тваринного походження — (25,8 ± 9,7) г/д. Жири в добовому раціоні склали (59,0 ± 17,4) г/д, а вуглеводи — (189,6 ± 60,9) г/д. З наведених даних можна зауважити диспропорцію між вмістом основних інгредієнтів, яка виникла внаслідок дефіциту поступлення білків тваринного походження, вуглеводів та відносного збільшення кількості жирів у добовому раціоні респондентів.

У середньому жителі Львівської області вживали вітаміну D в межах (0,6 ± 0,6) мкг/д (при належному рівні 2,5 мкг/д), кальцію — (476,7 ± 209,3) мг/д (при нормі надходження 800–1200 мг/д), магнію — (400,5 ± 203,4) мг/д (відповідав належній величині), фосфору — (915,15 ± 263,6) мг/д (при нормі 1200 мг/д), міді — (2,6 ± 1,5) мг/д (норма — 2,0–2,5 мг/д), цинку — (10,8 ± 8,0) мг/д (при належній величині 12,0–15,0 мг/д), йоду — (26,2 ± 14,2) мкг/д (відповідав нормі), кобальту — (0,322 ± 0,059) мг/д (0,1–0,2 мг/д), марганцю — (1826,4 ± 104,4) мкг/д (2000–5000 мкг/д). Вищенаведені дані констатують виражений дефіцит основних макро- та мікроелементів, які необхідні для нормального функціонування кістково-м'язової системи. Так, дефіцит кальцію у жителів Львівської області становить 40 %, фосфору — 24 %, цинку — 10 %, марганцю — 9 % від мінімальної належної величини. Вражає істотний дефіцит вітаміну D у добовому раціоні, який сягає 76 %.

Таким чином, аналіз фактичного харчування жителів Львівської області встановив значний дисбаланс між співвідношенням основних нутрієнтів та виявив істотний дефіцит макро- мікроелементів, які необхідні для нормального функціонування кістково-м'язової системи.

## ПОШУК ПЕРСПЕКТИВНИХ ПРОБІОТИЧНИХ ШТАМІВ МОЛОЧНОКИСЛИХ БАКТЕРІЙ, ЩО ВИДІЛЕНІ ІЗ ТРАДИЦІЙНИХ КАРПАТСЬКИХ СИРІВ *SEARCH FOR PERSPECTIVE PROBIOTIC STRAINS OF LACTIC BACTERIA ISOLATED FROM TRADITIONAL CARPATHIAN CHEESES*

I. M. Сливка, О. Й. Цісарик  
*I. M. Slyvka, O. J. Tsisaryk*

*Львівський національний університет ветеринарної медицини та біотехнологій  
ім. С. З. Гжицького, Львів*

За результатами досліджень професора Ю. Г. Григорова та співавт. розроблено технологію кисломолочних продуктів для профілактики прискореного старіння і збереження здоров'я населення України. Нещодавно на український ринок повернувся унікальний дієтичний напій "Геролакт", в основі виробництва якого використані штами молочнокислих бактерій (МКБ), зокрема *E. faecium*, виділені з молочнокислих продуктів, характерних для харчування довгожителів Абхазії та їх шлунково-кишкового тракту (Ю. Г. Григоров, Н. К. Коваленко та ін. 2003, 2014).

Потенційним джерелом пошуку нових штамів МКБ, перспективних для використання в складі бактеріальних пробіотичних препаратів, є традиційні вітчизняні продукти, мікрофлора яких в Україні не вивчена. Завданням нашої роботи було проаналізувати молочнокислу мікрофлору, сформовану природним шляхом, із традиційної овечої бринзи, виготовленої у високогір'ї Карпат.

Використано морфологічні, біохімічні, молекулярно-генетичні методи. Встановлено, що МКБ, виділені з карпатської бринзи, представлені 5 видами: *Lac. lactis ssp. lactis*, *Lbc. plantarum*, *E. faecium*, *Leuc. mesenteroides ssp. mesenteroides* та *Lac. garvieae*. Серед представлених значну частину становить вид *E. faecium*, що може слугувати об'єктом для пошуку вітчизняних