



**ВЯТКАБИОПРОМ**  
МЕЖОТРАСЛЕВОЙ НАУЧНО-ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ КОМПЛЕКС



**ПРЕДЛОЖЕНИЕ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ  
ПРОДУКЦИИ «ЦЕЛЕБНАЯ РАДУГА»  
В ПРОГРАММЕ ВОССТАНОВЛЕНИЯ  
НОРМАЛЬНОЙ МИКРОФЛОРЫ КИШЕЧНИКА  
в детских санаториях**





**«ВАША ПИЩА ДОЛЖНА БЫТЬ ЛЕКАРСТВОМ,  
А ВАШЕ ЛЕКАРСТВО ДОЛЖНО БЫТЬ ПИЩЕЙ»  
ГИППОКРАТ**

Предприятие ООО МНПК «Вяткабиопром» в течение 20 лет осуществляет производство функциональных<sup>1</sup> (т.е. способствующие сохранению и укреплению здоровья) пробиотических<sup>1</sup> (на основе живых полезных бифидобактерий) кисломолочных биопродуктов и жидких пробиотиков<sup>1</sup> под торговой маркой «Целебная радуга».

Пробиотическими являются бифидобактерии, которые способствуют профилактике заболеваний желудочно-кишечного тракта, аллергических заболеваний и укреплению иммунной системы за счет поддержания и восстановления нормальной микрофлоры кишечника, нарушения которой связаны с неправильным питанием, с особенностями современного питания, возникновением инфекционных заболеваний, приемом антибиотиков и др. (ОСТ 91500. 11. 0004-2003 «Протокол ведения больных. Дисбактериоз кишечника»).

**Важность включения продуктов функционального значения в рацион питания, особенно детей, на современном этапе не вызывает сомнений.**

**Включение продуктов функционального значения в рацион питания организованных коллективов, является одной из наиболее важных целей и задачей государственной политики в области здорового питания населения на период до 2020 года (Распоряжение Правительства Российской Федерации от 25 октября 2010 г. N 1873-р г. Москва).**

В своем письме № 01/4830-9-23 от 14.04.2009 г **главный санитарный врач РФ Онищенко Г.Г.** отмечает, что «по данным официальной статистики заболеваемость детей до 14 лет за последние 10 лет **увеличилась почти на 50%, при этом в структуре заболеваемости детей младшей школы болезни органов пищеварения занимают второе место и составляют 19%...**».

**По данным Кировской области за 2012 год.** В структуре общей заболеваемости детей по данным 2012 года - на 3-м месте - болезни органов пищеварения – 117,9% . Повышение общей заболеваемости отмечается по классам: болезни эндокринной системы - на 6,6%. По итогам проведенной в 2012 году углубленной диспансеризации подростков. В структуре выявленных заболеваний преобладают: на 1-м месте болезни эндокринной системы, расстройства питания и нарушения обмена веществ – 31,3%.

Ведущие специалисты в области питания подчеркивают чрезвычайную **важность включения в рацион питания детей и подростков кефира, биокефира, йогурта, ряженки и другие кисломолочных продуктов, нормализующих кишечный микробиоценоз и стимулирующих иммунный ответ организма** (Пособие для врачей. «Питание здорового и больного ребенка». Под ред. В.А Тютельяна, И.Я. Коня, Б. С. Каганова. 2008 г.).

<sup>1</sup> ГОСТ Р 52349-2005 Продукты пищевые функциональные. Термины и определения.

Сегодня потребителями функциональных пробиотических продуктов «Целебная радуга» являются население города Кирова и области, лечебно - профилактические учреждения города, дома ребенка, санатории – профилактории и загородные детские оздоровительные лагеря города и области.

В 2010-2011 годах продукция поставлялась в детские дошкольные учреждения г. Кирова и г. Кирово-Чепецка (140 учреждений). Отзывы этих учреждений характеризуют эту продукцию положительно.

С 2010 года продукция «Целебная радуга» поставляется в город Сыктывкар: ГУ РК «Республиканская детская больница», в детские дома (например: Детский дом №1, ГУ РК "Сыктывкарский специализированный Дом ребенка"; ГОУ "Детский дом-школа №1 им. А.А. Католикова"; ГОУ "Детский дом-школа №2"), санаторий «Лозым», детские дошкольные учреждения.

**Многолетний опыт использования кисломолочных биопродуктов «Целебная радуга» показывает их высокую востребованность и выраженное оздоровительное свойство, что подтверждается многочисленными положительными отзывами об использовании продукции и научными и экспертными исследованиями продукции.**

#### **Особенности кисломолочной биопродукции «Целебная радуга»**

- являются продуктами функционального питания за счет обогащения пробиотическими бифидобактериями;
- в состав кисломолочных биопродуктов входят пробиотические **микроорганизмы, разработанные в НИИ микробиологии и эпидемиологии им. Габричевского,**
- используемые бифидобактерии **не являются генетически модифицированными, входят в перечень культур безопасного применения** в производстве продуктов питания Европейской ассоциации производителей культур для пищевых продуктов и кормов (EFFCA),
- в производстве используется **местное сырье, причем это только натуральное коровье** высшего качества молоко;
- **не содержит** пищевых добавок (консервантов), **удлиняющих сроки годности;**
- при производстве вносятся **закваска живых, метаболически активных пробиотических штаммов бифидобактерий на пике роста, т.е. являются «живыми кисломолочными продуктами»;**
- **высокий титр** бифидобактерий: на конец срока годности не менее  $10^8$  КОЕ/см<sup>3</sup>;
- имеются как не сладкие продукты, так и с подсластителем, которые **можно употреблять при сахарном диабете и нарушениях углеводного обмена;**
- основные виды кисломолочной продукции имеют **невысокий процент жирности** (кисломолочные продукты 1,5%, 2,5%, сметана 17%), что позволяет их включать в питание при нарушениях жирового обмена.

**«БИФИДОФЛОРИН» И «ЛАКТОФЛОРИН» - это жидкие пробиотики - источники полезных микроорганизмов (бифидобактерий и лактобактерий), биологически активные добавки к пище (не являются лекарственными препаратами):**

- созданы на основе современных представлений микробной экологии, функционального питания и биотехнологии;
- рекомендуется использовать для профилактики нарушений микрофлоры, а также как вспомогательное средство при коррекции дисбактериоза в комплексном лечении, на этапе реабилитации;
- не содержат пищевых добавок (консервантов, красителей);
- приготовлены на гидролизате молока, что позволяет их использовать при непереносимости коровьего молока;
- разрешены для применения детям с года и взрослым;
- в состав жидких пробиотиков входят пробиотические микроорганизмы, не являющиеся генетически модифицированными, входящими в перечень культур безопасного применения в производстве продуктов питания Европейской ассоциации производителей культур для пищевых продуктов и кормов (EFFCA).

**Предприятие ООО МНПК «Вяткабиопром» сотрудничает с ведущими научными учреждениями г. Кирова и г. Москвы по разработке и подтверждения эффективности продукции.**

Совместно с сотрудниками Кировской Государственной Медицинской академии под руководством заведующей кафедрой семейной медицины ИПО КГМА Росздрава, д.м.н. Григорович Марины Сергеевны в 2009 г. проведена работа по оценке влияния бифидо- и лактосодержащих жидких пробиотиков на состояние микробиоценоза кишечника, местного иммунитета у детей раннего возраста с дисбактериозом кишечника.

В результате работы выявлено, что использование жидких пробиотиков с пектином на основе бифидо- и лактобактерий способствует купированию клинических проявлений дисбактериоза, элиминации условно-патогенной микрофлоры и восстановлению уровня нормальных симбионтов, оказывает иммуномодулирующий эффект, то есть обеспечивает многофакторное регулирующее и стимулирующее воздействие. Переносимость хорошая. Полученные данные позволяют рекомендовать применение жидких пробиотиков с пектином для профилактики возникновения и комплексной коррекции (после селективной деконтаминации, с использованием ферментных препаратов) микробиоценоза кишечника у детей в возрасте старше одного года.

В 2012 году при участии отдела детского питания НИИ питания РАМН (руководитель главный детский диетолог, профессор И. Я. Конь), совместно с кафедрой семейной медицины ИПО КГМА Росздрава под руководством д.м.н. Григорович Марины Сергеевны, при участии профессора Ардатской М.Д. (г. Москва) проводилась работа по изучению влияния пробиотических продуктов «Бифидум Вятская Неженка» и «Бифидум Вятская Снежинка» на процессы становления микробиоценоза у детей раннего

возраста. В результате работы получены положительные результаты, подтверждающие эффективность этих продуктов в стимулировании формирования нормальной микробиоты у детей.

Совместно с кафедрой психологии и микробиологии Вятского государственного университета в 2012 г. проведена работа по изучению влияния пробиотических продуктов на эмоциональное состояние. По результатам пилотного исследования получены предварительные результаты, которые свидетельствуют о том, что употребление пробиотических продуктов улучшает гедонический тон человека, занятого интенсивной умственной деятельностью, при этом употребление пробиотических продуктов влияет на снижение позитивности самооценки актуального эмоционального тона.

Совместно с кафедрой микробиологии Вятской сельскохозяйственной государственной академии в 2012 году проводилась работа, подтверждающая сохранение активности пробиотических бактерий в составе продуктов на протяжении периода их хранения.

**МЫ ПРЕДЛАГАЕМ НА ОСНОВЕ ПРОДУКЦИИ «ЦЕЛЕБНАЯ РАДУГА» В РАМКАХ УКРЕПЛЕНИЯ ЗДОРОВЬЯ ПРОВОДИТЬ ПРОГРАММУ ВОССТАНОВЛЕНИЯ МИКРОФЛОРЫ КИШЕЧНИКА (все или отдельные этапы):**

- 2-4 недельный курс приема жидких пробиотиков;
- обогащение рациона питания продуктами, богатыми пищевыми волокнами,
- включение в рацион пробиотических кисломолочных продуктов.

**Программа восстановления микрофлоры кишечника является неотъемлемой частью этапа реабилитации при различной патологии.**

Сегодня «микрофлора по своему биологическому значению может рассматриваться как **экстракорпоральный орган**».

«.. нет ни одной функции организма, на которую прямо или косвенно не влияли бы **микробиоценозы человека**». (Ткаченко Е.И., д.м.н., проф., вице-президент научного общества гастроэнтерологов России, 2007)

Дисбаланс микрофлоры кишечника (дисбактериоз) обусловлен множеством факторов: неблагоприятная экологическая обстановка, дефицит пищевых волокон в питании и избыток пищевых добавок, применение антибактериальных препаратов, внутрибольничные инфекции, инфекционные заболевания и т.д.. Развитие дисбактериоза, который не всегда выявляется и корректируется, приводит или усугубляет другие заболевания инфекционного и неинфекционного генеза.

**Восстановление микрофлоры кишечника – это важный момент профилактики возникновения и обострения заболеваний не только пищеварительного тракта, но и аллергических заболеваний, бронхиальной астмы, инфекционных заболеваний, в т.ч. туберкулеза.**



Включение в рацион питания пробиотических продуктов и жидких пробиотиков способствует нормализации микрофлоры кишечника и повышает устойчивость к кишечным инфекционным заболеваниям.

**МЫ ПРЕДЛАГАЕМ проводить программу восстановления микрофлоры кишечника среди детей (после года):**

- при дисбактериозе;
- при заболеваниях желудочно-кишечного тракта
- при аллергических заболеваниях
- при бронхиальной астме
- после перенесенных инфекционных заболеваний (после антибактериального лечения).

Программа восстановления микрофлоры кишечника позволит значительно укрепить здоровье и улучшить самочувствие.

**Включение программы восстановления микрофлоры кишечника расширит ассортимент предлагаемых услуг и сделает Ваш санаторий более привлекательным.**

**МЫ ПРЕДЛАГАЕМ провести лекции – презентации об основных научных достижениях в области функционального питания и коррекции нарушений микрофлоры для персонала и доступные интересные презентации для пациентов по основам здорового питания с участием врача-диетолога.**

**МЫ ГОТОВЫ:**

- разработать совместно различной формы методический и/или стендовый материал по вопросам здорового образа жизни;
- принять участие в различных мероприятиях, посвященных здоровому образу жизни;
- принять участие в совместных клинических исследованиях по направлению – нарушения микрофлоры кишечника!

Приглашаем к сотрудничеству!

С уважением,  
Генеральный директор  
ООО МНПК «Вяткабиопром»  
Носков Юрий Викторович

Зам. директора по научно-производственным вопросам  
ООО МНПК «Вяткабиопром»  
Носкова Ольга Юрьевна  
Тел: (8332) 31-21-20

**ВЯТКАБИОПРОМ**  
МЕЖОТРАСЛЕВОЙ НАУЧНО-ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ КОМПЛЕКС

610008, РФ, г. Киров, Нововятский р-н, ул. Опарина, д. 7а.  
Тел (8332) 31-04-45, тел/факс (8332) 70-70-45.  
E-mail: vyatkabioprom@mail.ru  
www.vyatkabioprom.ru