



ВЯТКАБИОПРОМ
МЕЖОТРАСЛЕВОЙ НАУЧНО-ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ КОМПЛЕКС



ПРЕДЛОЖЕНИЕ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ
ПРОДУКЦИИ «ЦЕЛЕБНАЯ РАДУГА»
В ПРОГРАММЕ ВОССТАНОВЛЕНИЯ
НОРМАЛЬНОЙ МИКРОФЛОРЫ КИШЕЧНИКА
для санаториев





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

Предприятие ООО МНПК «Вяткабиопром» в течение 20 лет осуществляет производство функциональных¹ (т.е. способствующие сохранению и укреплению здоровья) пробиотических¹ (на основе живых полезных бифидобактерий) кисломолочных биопродуктов и жидких пробиотиков¹ 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 современного человека для поддержания здоровья и профилактики развития алиментарно-зависимых заболеваний не вызывает сомнений.

Алиментарно-зависимые заболевания - заболевания, развитие которых связано с нарушениями питания – «эпидемии 21 века». Наиболее распространенными из них являются: избыточный вес, абдоминальное ожирение, метаболический синдром, заболевания сердечно-сосудистой системы, сахарный диабет 2 типа, заболевания желудочно-кишечного тракта, онкологические заболевания (Государственная политика здорового питания населения: задачи и пути реализации на региональном уровне. Руководство для врачей/ Под ред. В.А. Тутельян, Г.Г. Онищенко, 2009).

Включение продуктов функционального значения в рацион питания организованных коллективов, является одной из наиболее важных целей и задач 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).

Здоровое питание подразумевает обязательное включение в рацион питания продуктов функционального значения, прежде всего отечественного производства (т.е. специализированных, диетических, лечебно-профилактических) (Государственная политика здорового питания населения: задачи и пути реализации на региональном уровне. Руководство для врачей / Под ред. В.А. Тутельян, Г.Г. Онищенко, 2009).

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.

¹ ГОСТ Р 52349-2005 Продукты пищевые функциональные. Термины и определения.

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/см³;
- 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 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 неупотребление пробиотических продуктов влияет на снижение позитивности самооценки актуального эмоционального тона.

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

МЫ ПРЕДЛАГАЕМ ВКЛЮЧИТЬ В ПЕРЕЧЕНЬ ВАШИХ УСЛУГ ПРОГРАММУ ВОССТАНОВЛЕНИЯ МИКРОФЛОРЫ КИШЕЧНИКА С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРОДУКЦИИ «ЦЕЛЕБНАЯ РАДУГА»:

- 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 или отдельные ее этапы, среди взрослых, в т.ч. среди беременных женщин и кормящих матерей:

- при заболеваниях желудочно-кишечного тракта
- при аллергических заболеваниях
- при бронхиальной астме
- после перенесенных инфекционных заболеваний (после антибактериального лечения)
- у людей пожилого возраста (с целью нормализации работы желудочно-кишечного тракта);
- при нарушениях жирового (дислипидемии, избыточный вес, ожирение) и углеводного обменов (сахарный диабет 2 типа).

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