

Гастроэнтерология Санкт-Петербурга



Научно-практический
журнал



Гастроэнтерология

Гепатология

Колопроктология

Фармакотерапия

Питание

В номере:

Материалы 12-го Международного
Славяно-Балтийского научного форума
«Санкт-Петербург – Гастро-2010»

№ 2-3 / 2010

Гастроэнтерология Санкт-Петербурга

Научно-практический журнал

Председатель редакционного совета:**Е.И. Ткаченко**

вице-президент Научного общества гастроэнтерологов России, директор Института гастроэнтерологии и клинической фармакологии, проректор СПбГМА имени И.И. Мечникова по лечебной работе, главный гастроэнтеролог СЗФО и Комитета по здравоохранению Правительства Санкт-Петербурга, профессор, д-р мед. наук

Редакционный совет:

М.Ш. Абдуллаев (Алматы)
А.Ю. Барановский (Санкт-Петербург)
Р.Р. Бектаева (Астана)
С.В. Васильев (Санкт-Петербург)
В.Ю. Голофеевский (Санкт-Петербург)
П.Я. Григорьев (Москва)
В.Б. Гриневиц (Санкт-Петербург)
А.Б. Жебрун (Санкт-Петербург)
М.П. Захараш (Киев)
Е.А. Корниенко (Санкт-Петербург)
Л.Б. Лазебник (Москва)
Ю.В. Лобзин (Санкт-Петербург)
В.А. Максимов (Москва)
С.И. Пиманов (Витебск)
Ю.Я. Покротниекс (Рига)
А.Г. Рахманова (Санкт-Петербург)
Е.С. Рысс (Санкт-Петербург)
В.И. Симаненков (Санкт-Петербург)
Н.В. Харченко (Киев)

Главный редактор:**С.И. Ситкин****Учредитель: ООО "Гастро"****Издатель: ООО "Аванетик"****Редакция:**

ООО "Гастро", а/я 55, П-101,
 Санкт-Петербург, 197101
 Тел./факс: (812) 499-44-40
 E-mail: gastro@peterlink.ru

Распространение:

Почтовая рассылка медицинским и фармацевтическим организациям, вузам, НИИ, ведущим специалистам РФ, СНГ и стран Балтии.

Журнал зарегистрирован Северо-Западным региональным управлением Государственного Комитета РФ по печати. Свидетельство о регистрации: ПИ № 2-5904 от 12.04.2002 г. ISSN 1727-7906

Издается с 1998 года. Ранее выходил под названием "Гастрооблетень".

На 1-й с. обл.: Дворцовая площадь. Фото С. Телевного.

Мнение редакции не всегда совпадает с мнением авторов.

Все рекламируемые товары и услуги должны иметь соответствующие сертификаты, лицензии и разрешения.

Редакция не несет ответственности за содержание рекламных материалов. При использовании материалов

издания ссылка на журнал обязательна.

Установочный тираж: 3000 экз.

Цена: свободная

© ООО "Гастро", 2010



Содержание

Питание

Б.А. Шендеров

Функциональное и персональное питание.

Современное состояние и перспективы

Гастроэнтерология

Ю.И. Мельников, П.Е. Павлова, Н.В. Баранникова

Пути повышения эффективности эрадикационной терапии

Helicobacter pylori-ассоциированных заболеваний*О.Н. Мишукин, Е.А. Елизаретина*

Антицели в современной терапии

кислотозависимых заболеваний

*А.В. Бурдас, О.Ф. Седущина, А.А. Черникова, Л.Е. Ерохина**Plantago ovata* (Мукофальк®) в терапии гастроэзофагеальной

рефлюкс-эзофагиты при переносимых

Н.В. Селитертов, В.Е. Радченко, П.Е. Сафроновская, С.И. Ситкин

Печень и кишечник: философия взаимодействия на фоне

нарушений микробиоценоза кишечника

С.М. Захаренко, С.Н. Мухомов

Современный взгляд на подходы к лечению хронической инфекции

двусторонних инфекций. Место ферментных препаратов

В.Н. Симаненков, О.А. Сабити, Е.А. Дугачева, Е.А. Ильичева

Возможности применения урсодезоксихолевой кислоты

(препарата «Урдокса») при дискинезиях

желчевыводящих путей

О.Н. Мишукин, Л.В. Масловский

Диагностика и лечение функциональных

расстройств билиарного тракта

Санкт-Петербург — Гастро-2010

Материалы 12-го Международного Северо-Западного

научного форума «Санкт-Петербург — Гастро-2010»

specified in encoded features for computer processing in LanguaL Programme. LanguaL is a multilingual thesaural system, the only generally recognized method in common use for describing, capturing and retrieving data about food, adapted to computerized national and international food composition and consumption databanks.

Results. The concept of the traditional food in Ukraine has been developed within the project «BaSeFood». The Ukrainian documented traditional food file had been formed. Traditional dishes (total 53) were described and classified. They belong to the following groups: vegetables or vegetable based foods (19 dishes), cereal or cereal based foods (8), fermented products (8), fruits or fruit based foods (7), herbs and spices (6), oilseeds or oilseed based food (4). The database includes traditionality, composition, consumption, recipes, content of biological active compounds (macro-, micronutrients, vitamins, minerals, etc.) and detail description of every dish. The list of prioritized products is formed; health claim properties are under reviewing and current investigation.

Conclusion. BaSeFood will contribute at studying of Black Sea Area traditional foods in order to put health claims in a favourable context to be further exploited by processing stakeholders.

351. Mucous microflora as possible indicator of human non-infection gastrointestinal disorders

Petrov V.O., Sirchak E.S., Koval' H.M., Boyko N.V.
Uzhhorod National University, Ukraine,
e-mail: petrovviktor.uzh@gmail.com

Aim of the investigation is complex clinical examination of hospital patients for identifying of the cause-effect relationship between manifestation and intensity of the defined pathologies, diet, immune status of the host, and state of the microflora.

Material and methods. For this study two groups of volunteers had been formed. The first (control) group is objectively healthy people without symptoms which corresponds to a normal healthy person biocenosis appropriate to the age; the second group was presented by patients with different gastroenterological disorders with the diagnosis was revealed as distinct syndrome of diarrhea. The routine bacteriological examination of faeces has been performed. Bacterial isolates were identified by using of API and VITEK-2 test systems.

Results. Five of the ten patients are suffering from chronic liver disease accompanied by violation of bile formation and deposit of liver fat dystrophy of hepatocytes and foci sclerosis with a consequence of disturbed digestion of lipids in the small intestine. In such patients bifido- and lactobacilli titles decreased to 10³-10⁵ CFU/g correspondingly when the total amount of opportunistic pathogens are increased up to 10⁹ CFU/g. *E. coli* in a number of 10³ CFU/g possessed low enzymatic activity and pathogenicity. Patients with malabsorption had the increased titres of *K. pneumoniae* (up to 10⁶ CFU/g). In patients with cystic fibrosis, chronic pancreatitis and symptoms of protein starvation a complete lack of normal intestinal microbial representatives has been shown. *Streptococcus spp.* (10⁵ CFU/g), *Citrobacter braakii*, *K. pneumoniae*, *E. coli* (lactose-negative) with strong haemolytic activity has been isolated and dominate.

Conclusion. The key-microorganisms in relevance to chosen human non-infection gastrointestinal disorders have been detected. The development of various biopreparations is high efficacy strategy for the prevention and/or treatment of the targeted human diseases.

352. Hypolipidemic effect of probiotics and plant inulin complexes

Senjonovs P., Vina I.
Institute of Microbiology and Biotechnology, University of Latvia, Riga, Latvia, e-mail: psem@latnet.lv

Aim: To study the abilities of probiotic bacteria (PB) and plant β-D-polyfructoside inulin (I) in lowering the level of cholesterol in blood, by testing them separately and in combination; cholesterol and disbaacteriose are a risk factors of fast-progressing cardiovascular diseases.

Materials and methods. Various PB and bacteria associations (*Lactobacillus acidophilus*, *L. bulgaricus* a.o., *Bifidobacterium lactis*, *Streptococcus thermophilus*) have been used in research, as well as inulin preparations: Ruffiline HP (99.5% of chicory inulin), Jerusalem artichoke concentrate (45-50% of inulin). *In vivo* experiments on albino male Wistar rats, fed with preparation additives (inulin content 0.16 g/day) lasted for 3 months; at the end of each month, measures of total cholesterol (TH), triglycerides (TG), high-density cholesterol (HDL) and low-density cholesterol (LDL) have been performed.

Results. PB *L. plantarum* has a potential cholesterol-lowering effect – 7 and 10% lower TH and TG levels, respectively; a moderate hypocholesterolemic effect was attained also by *L. bulgaricus*. The PB association decreases TH level on 10%. Studies have indicated the potency of inulin in reducing serum TH levels from 119.5% to 99, 92 and 89%, and TG levels to 99, 89 and 84% in the 1st, 2nd and 3rd month respectively, HDL levels rising from 99 to 110% under the influence of I is of major importance: HDL is responsible for conveying cholesterol to liver to turn it into bile acids. LDL levels of 103-118 % shows the well-known necessity of providing the organism with additional polyunsaturated fatty acids as a preventive measure against hyperlipidemia. The PB and I complexes prove an ability of maintaining homeostasis of serum lipids.

Conclusions. Since a 1% reduction in serum cholesterol is associated with an estimated reduction of 2 to 3% in risk of coronary artery disease, the complexes of probiotics' association and plant inulin are the perspective components of functional foods and fermented drinks.

This study was supported by ESF, Contracts' Nr. 2009/0232/113P/1.1.1.2.0/09/APIA/VIAA/122.