



Національний фармацевтичний університет



Захворювання органів травлення та їх актуальність

Підготувала:

Шепета Вероніка Віталіївна,

студентка I-го курсу Фм22(4,10д)-04,

Національного фармацевтичного університету

Науковий керівник:

Перець Олена Вікторівна

кандидат біологічних наук, асистент

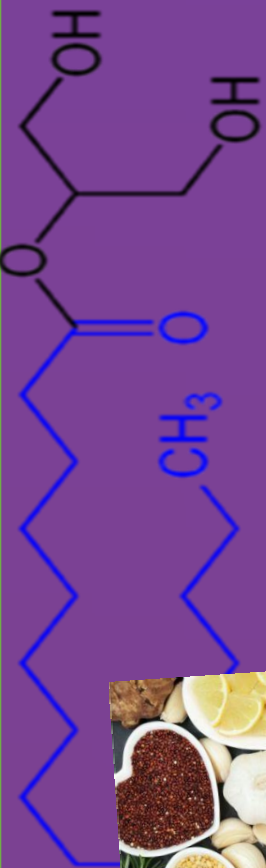
Харків-2022



«ЛЮДИНА Є ТЕ, ЩО ВОНА ЇСТЬ»

«Нехай їжа стане вашими ліками, інакше ліки стануть вашою їжею» - Гіппократ

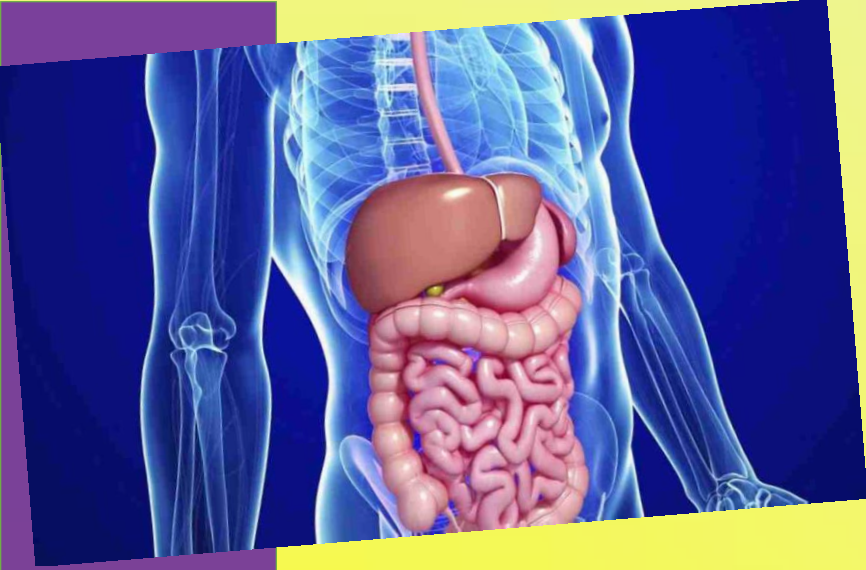
«Їжа, що насолоджує своїм смаком, і змушує їсти більше, ніж це потрібно, отруєє, замість того, щоб жити» Ф. Фенелон



«Захворювання органів травної системи та їх актуальність»

Мета дослідження: Вивчення захворювань органів травної системи людини і їх сучасної актуальності шляхом бібліографічного аналізу літератури.

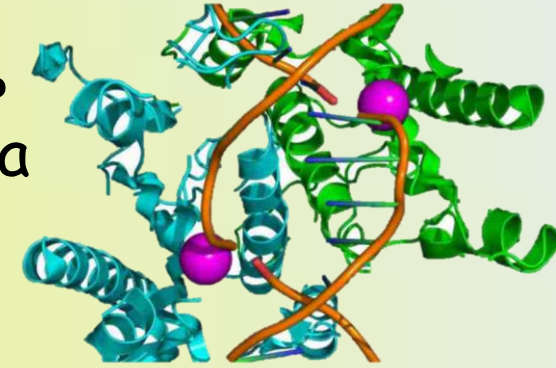
Матеріали та методи: Загалом використовувалися теоретичні методи дослідження. Представлена робота ґрунтується на книгах, навчальних посібниках за даною темою. Були використані огляд та пошук літератури у всесвітній мережі Інтернет. Для кращого розуміння будови травної системи була використана наукова електронна бібліотека Національного фармацевтичного університету.



Травлення — це процес фізичної і хімічної обробки їжі в травному каналі до стану, придатного до всмоктування й участі в обміні речовин.

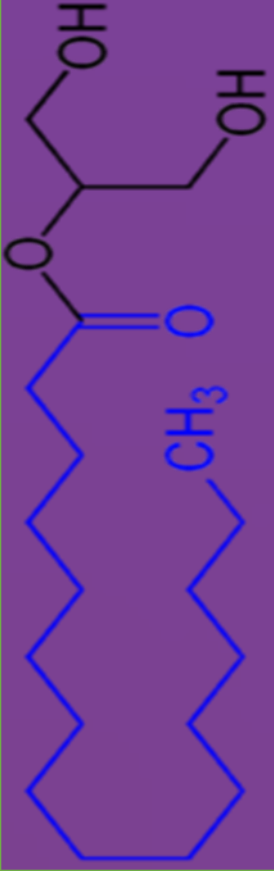
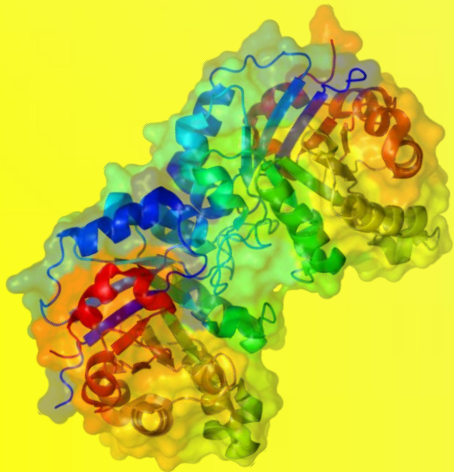
Перетравлювання їжі починається в порожнині рота за допомогою слини їжа, яка подрібнюється в роті, змочується слиною (формується харчова грудка), починають розщеплюватися вуглеводи.

У шлунку їжа зазнає дії шлункового соку, який містить соляну кислоту. При скороченні м'язів шлунку харчова кашка переходить окремими порціями в дванадцятипалу кишку.



Завершується етап травлення в кишках, де їжа зазнає дії кишкового соку.

Заключний етап травлення - всмоктування поживних речовин.





При недотриманні правил та норм харчування, можуть виникнути порушення у роботі органів шлунково кишкового тракту (ШКТ), що призводять до захворювань.

Такі порушення можуть викликати: часте вживання фаст-фудів, газованих напоїв, смаженої, жирної, копченої їжі, напівфабрикатів. Недостатнє споживання злаків, овочів, фруктів.



Харчові добавки

- це речовини, які додають у продукти з технологічних міркувань, щоб продовжити термін їх придатності, змінити колір, консистенцію тощо.

Буквені коди «Е» (перша буква в слові *Europe*) – це система, розроблена в Європі для зручності сприйняття. Нумерацію харчових добавок розпочинають із числа 100. По даній системі харчові добавки діляться на групи за принципом дії. Група визначається по першій цифрі зазначеної після букви Е.



Класифікації харчових добавок згідно із запропонованою системою цифрової кодифікації виглядає таким чином:

E 102 - E 180. Барвники. Посилюють та відновлюють колір продукту.

E 200 - E 299. Консерванти. Збільшують термін зберігання продуктів, захищаючи їх від мікробів, грибків, бактеріофагів.

E 300 - E 399. Антиоксиданти. Захищають продукти від окислення та зміни кольору.

E 400 - E 499. Стабілізатори - зберігають певну консистенцію. Згущувачі - підвищують в'язкість.

E 500 - E 599. Емульгатори. Зберігають однорідну суміш фаз, що не змішуються (наприклад, води та олії).

E 600 - E 699. Посилювачі смаку та аромату.

E 900 - E 999. Антифламінги. Попереджують та зменшують утворення піни

Небезпечні харчові добавки



! Можуть викликати захворювання печінки та нирок

E 171 - E 173, E 320 - 322

Алергенні

E 215, E 218, E 230 - E 232, E 239,
E 311 - 313

! Можуть викликати захворювання травної системи

E 221 - E 226, E 320 - E 322, E 338
- E 341, E 407, E 450, E 461 - 466

Можуть спровокувати виникнення злоякісних новоутворень

E 103, E 105, E 121, E 123, E 125,
E 126, E 130, E 131, E 142, E 152,
E 210, E 211, E 213 - E 217, E 240,
E 330, E 447

Небезпечні канцерогени

E 338, E 250, E 150, E 171, E 950,
E 211, E 102, E 124

Викликають порушення у роботі травної системи

1

антиоксиданти (Е 320, Е 321, Е 322)

2

емульгатори (Е 339, Е 322, Е 407, Е 450,
Е 466, Е 476)

3

консерванти (Е 211, Е 221, Е 222, Е 223,
Е 224, Е 225, Е 226)

4

стабілізатори (Е 341, Е 340, Е 407, Е 450,
Е 471, Е 466)

5

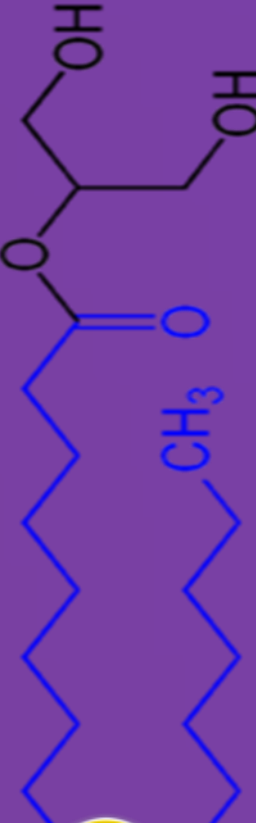
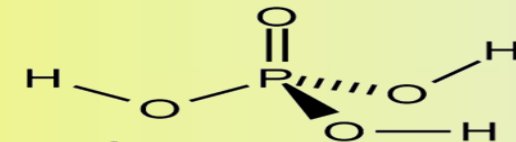
регулятори кислотності (Е 250, Е 338, Е 341)

6

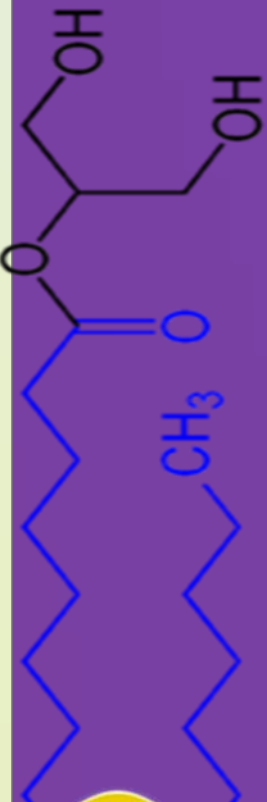
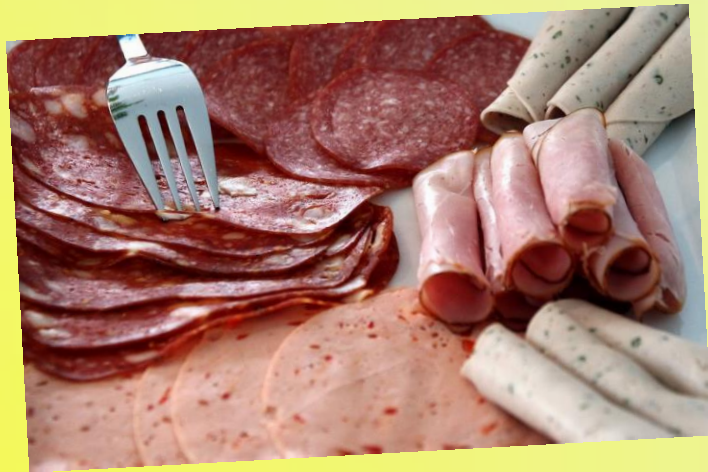
барвники (синтетичні) (Е 110, Е 131, Е 141)

7-8

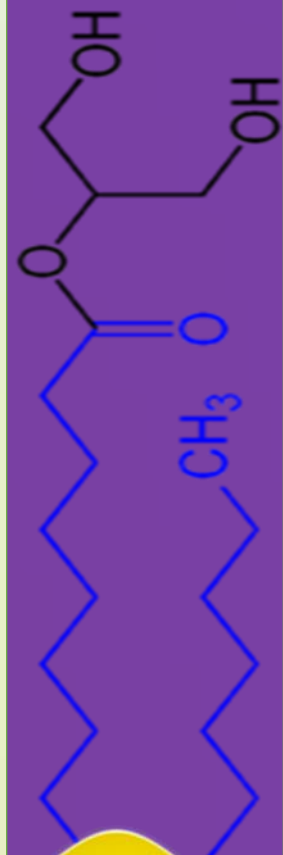
підсилювачі смаку (Е 621);
підсолоджувачі (Е 950, Е 951, Е 952...)



Харчові добавки у ковбасній продукції

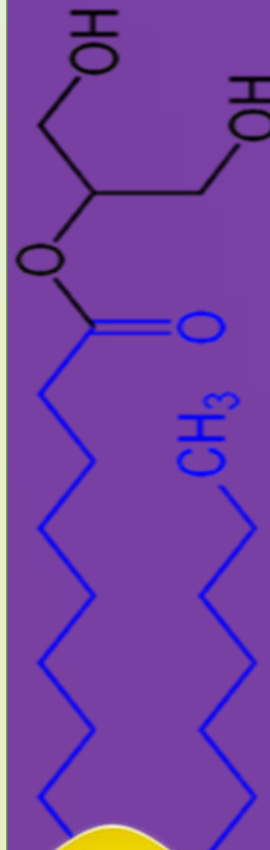


Харчові добавки у кондитерських виробах



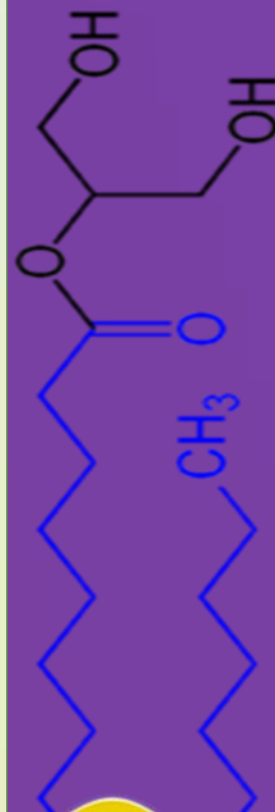
Вплив харчових добавок на органи травної системи

Індекс Е	Назва харчової добавки	Вплив харчової добавки на органи травної системи
Е 110	Жовтий барвник «Сонячний захід»	Канцероген. Викликає розлади шлунку, неприйнятність їжі. Не варто допускати використання добавки Е 110 у дитячому раціоні. Барвник «Сонячний захід», заборонена в багатьох країнах світу, у Фінляндії, Норвегії, США.
Е 131	Синій патентовий V	Може спричинити за собою шлунково-кишкові розлади, алергічні реакції, гіперактивність, кропивницю, анафілаксію, напади астми. Слід виключити з раціону людям, які страждають алергією на аспірин.
Е 132	Індигокармін	Може викликати проблеми з серцем, нудоту, алергічні реакції.
Е 141	Мідні комплекси хлорофілів	Має в своєму складі важкий метал- вільну та зв'язану мідь. В процесі нагрівання Е 141 вивільняє мідь і це може бути небезпечно для здоров'я.
Е171	Двоокис титану	Викликають хвороби печінки та нирок, провокує ракові клітини шлунку. Небезпечний при нагріванні.
Е 211	Бензоат натрію	Має умовний дозвіл на використання. Впливає на зміну рН середовища шлунку. Вступаючи в реакцію з аскорбіновою кислотою (вітамін С, добавка Е 300), бензоат натрію може утворювати бензол, який є сильним канцерогеном.
Е 221	Натрію сульфід	Умовно дозволена концентрація - 1,5 мг/кг. Надмірна кількість може викликати порушення у роботі травної системи, органів виділення, а також нестачі вітаміну В1.
Е 235	Пімаріцин	Будучи антибіотиком, добавка Е 235 додається до продуктів харчування у суворо обмеженій кількості в силу властивостей антибіотиків вбивати не тільки шкідливі грибки і бактерії, але і мікроорганізми, що беруть участь у процесах життєдіяльності організму людини.



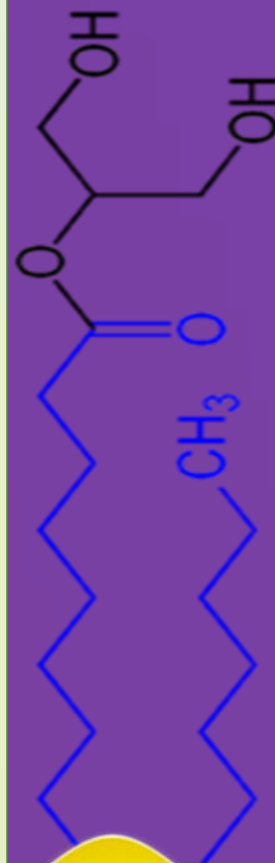


E 250	Натрію нітрит	Вживання продуктів харчування з добавкою викликає спрагу, яка може привести до надлишкового накопичення рідини в організмі. Під час термічної обробки продуктів, які містять E250, останній вступає у реакцію з амінокислотами, внаслідок чого утворюється нітроаміни – похідні аміаку, які здатні привести до розвитку непластичних захворювань шлунка, кишечника.
E 261	Ацетат і діацетат калію	Вживання продуктів, що містять цю харчову добавку є небезпечним для людини, що вже має проблеми з шлунково-кишковим трактом. Харчова добавка викликає проблеми з печінкою та нирками.
E 320	Бутил гідроксианізол	Перевищення припустимої норми може викликати алергію, порушення роботи печінки, шлунка. Безпечної вважається вживання в день 0,5 мг / кг маси тіла.
E 321	Бутил гідрокситолуол	Дотримання допустимої добової норми споживання (0, 125 мг / кг ваги людини) не завдасть істотної шкоди. Передозування може викликати алергію, задуха,
E 322	Лецитин	Лецитин промислового походження називають побічним речовиною, що утворюється внаслідок рафінації рослинного жиру. У виробничих цілях лецитин добувають з відходів продуктів сої та різних масел. Є емульгатором. Присутній у «нездоровій їжі». Недобросовісні виробники іноді використовують генномодифіковану сировину. Серед побічних ефектів виділяють нудоту, запаморочення і підвищене слиновиділення.
E 338	Ортофосфорна кислота	Розчиняє зубну емаль, викликає розлади шлунку, подразнюючи слизові оболонки.
E 339	Фосфати натрію	При вживанні в великих кількостях спостерігаються розлади шлунково-кишкового тракту, порушення в роботі шлунку, запальні стану слизової (гастрит, виразка); так як антиоксидант має проносний ефект.
E 340	Фосфати калію	При вживанні малої дози може регулювати кислотно-лужний баланс. Надмірне вживання викликає діарею, руйнівню діє на мікрофлору кишечника.
E 341	Фосфати кальцію	Негативний вплив на шлунково-кишковий тракт, поява в організмі надлишків холестерину.





E 407	Карагінан	Карагінан за рахунок вмісту оксиду етилену можуть стати причиною утворення злоякісних пухлин. Також доведено, що у великих кількостях ця невинна харчова добавка вельми негативно впливає на роботу шлунково-кишкового тракту і може спровокувати загострення таких захворювань, як виразка або ж гастрит.
E 450	Пірофосфат	Погіршує травлення, сприяє зниженню засвоєння кальцію та фосфору, провокуючи проблеми з кістками і зубами, здатна підвищувати ризик ракових пухлин.
E 466	Карбоксиметилцелюлози натрієва сіль	Надмірне вживання E466 може викликати розлад травлення, розвиток хронічної діареї, алергічні реакції, зневоднення. Може завдати шкоди дітям; людям похилого віку; при порушеннях в роботі травної системи.
E471	Моно- та дигліцериди жирних кислот	Добавка підвищує калорійність продуктів, тому її слід з обережністю вживати тим, хто страждає від хвороб печінки, порушень обміну речовин, зайвої ваги, а також тим, хто дотримується дієти. У дітей, що надмірно споживають продукти з вмістом добавки E471, може з часом розвинутися ожиріння, проблеми із жовчовивідними шляхами, гастрит і виразкова хвороба шлунка, гастродуоденіт, панкреатит, холецистит, гепатит.
E476	Ефіри полігліцерину взаємоетерифікованих раціолових кислот	Добавка впливає на зниження обмінних процесів, має послаблюючий ефект та призводить до надлишкової ваги. Якщо вже є проблеми із травною системою, то треба відмовитись від цієї добавки.
E 621	Глутамат натрію	При тривалому вживанні можлива поступова втрата смакових відчуттів через атрофію смакових рецепторів, сприяє переїданню та збільшенню розвитку надлишкової ваги.
E 950 E 951 E 952	Ацесульфам калію Аспартам Цикламова кислота та її солі	Містить метиловий спирт, що погіршує роботу серцево – судинної системи, і аспарагінову кислоту, що надає збудливу дію на нервову систему і може, з часом, викликати звикання. Безпечна доза не більше 1 грама за добу. Будучи нагрітим до 30°Цельсія, E951 розпадається на формальдегід, метанол і фенілаланін. Формальдегід – канцероген. Мають послаблюючий ефект, впливаючи на мікрофлору кишківника.



Учасники конференції!

1

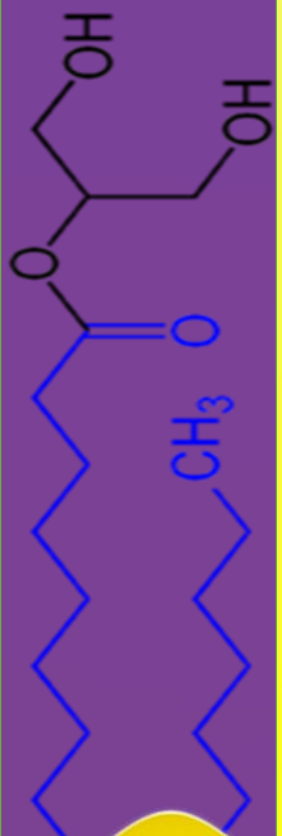
Обмежте
купівлю та
споживання
продуктів із
харчовими
добавками.

2

Віддавайте
перевагу
здоровому
харчуванню!

3

Бережіть
своє здоров'я та
здоров'я Ваших
близьких, воно
Вам всім ще
знадобиться!



ДЯКУЮ ЗА УВАГУ!

