

ԱՐՏՈՆԱԳԻՐ

No 2447 A

ԱՐՏՈՆԱԳՐԱՏԵՐ

ԳԵՂԱ ՄԱՐԿԵՐԻՍԻ

ՀԵՂԻՆԱԿ(ՆԵՐ)

Գ. Մուլաբերիձե

ՀԱՅՏԻ №

AM20090146

Ներկայացման քվանկանք

02.07.2007

Գլուխի առաջնություն

01.06.2007

Գրանցված է պետական
գրանցամատյանում

27.09.2010

Գործակալության պետ

26. 26/6



ПАТЕНТ

№ 2447 А

Агентство Интеллектуальной Собственности РА согласно
Закону выдало настоящий патент на изобретение:

*Лечебно-профилактический пищевой продукт для лечения и профилактики
нарушений обмена веществ и пищеварения и связанных с ними патологических
состояний (варианты)*

Заявитель: Гела Сулаберидзе

Автор (авторы): Гела Сулаберидзе

Заявка № АМ20090146

Дата подачи заявки 02.07.2007

Приоритет Изобретения 01.06.2007

Зарегистрировано в
Государственном реестре РА 27.09.2010

[печать]

Руководитель Агентства

Действие Патента распространяется на всю территорию РА



(19) AM

(51) ՄԱԴ (2009)

A23L 1/29

Հայաստանի Հանրապետության
մտավոր սեփականության գործակալություն

ԳՅՈՒՏԻ ՆԿԱՐԱԳՐՈՒԹՅՈՒՆ

(11) **2447 A**

(21) Հայտի համարը **AM20090146**

(22) Հայտի ներկայացման թվականը **02.07.2007**

(31) **AP2007010107** (32) **01.06.2007** (33) **GE**

(45) Հրապարակման թվականը **27.09.2010**

(56) RU 2170585, A61K35/78, 2001

(72) Գյուտի հեղինակը, երկրի կոդը **Գելա**
Սուլաբերիձե (GE)

(71) Հայտատուն, երկրի կոդը **Գելա Սուլաբերիձե (GE)**

(73) Արտոնագրատեր, հասցեն, երկրի կոդը **Գելա**
Սուլաբերիձե (GE)

(74) Արտոնագրային հավատարմատար **Հ. Դավթյան**

(85) **27.11.2009**

(86) **PCT/GE2007/000003**

(87) **WO2008/146050 A1 04.12.2008**

(54) **Բուժականխարգելիչ սննդամթերք նյութափոխանակության և մարսողության խանգարումների և դրանց հետ կապված պաթոլոգիական վիճակների բուժման և կանխարգելման համար (տարբերակներ)**

(57) Գյուտը վերաբերում է սննդարդյունաբերությանը, մասնավորապես՝ բուժականխարգելիչ սննդամթերքին և կարող է կիրառվել բժշկության մեջ՝ նյութափոխանակության ու մարսողության խանգարումների և դրանց հետ կապված պաթոլոգիական վիճակների բուժման և կանխարգելման համար:

Սննդամթերքը ներառում է մեխանիկորեն մշակված հացահատիկի թեփ և սննդարար մթերք: Որպես սննդարար մթերք օգտագործված է միս կամ չորացրած մթերք՝ միրգ, բանջարեղեն

կամ հատապտուղներ, կամ դրանց ցանկացած համակցությունը, բաղադրամասերի հետևյալ հարաբերակցությամբ (զանգվ. %). թեփ՝ 20-80, միս կամ չորացրած մթերք՝ 20-80: Սննդամթերքը կարող է պատրաստված լինել նաև շիլայի կամ լցոնի տեսքով և լրացուցիչ ներառել ջուր կամ քացախաթթու:

Բարձրացվում է բուժականխարգելիչ արդյունքը, կանխվում են կողմնակի երևույթները և բարդությունները:

ԲՈՒԺԱԿԱՆԽԱՐԳԵԼԻՉ ՄԱՆՂԱՄԹԵՐԶ ՆՅՈՒԹԱՓՈԽԱՆԱԿՈՒԹՅԱՆ և
ՄԱՐՍՈՐՈՒԹՅԱՆ ԽԱՆԳԱՐՈՒՄՆԵՐԻ և ԴՐԱՆՑ ՀԵՏ ԿԱՊԿԱԾ ՊԱԹՈԼՈԳԻԱԿԱՆ
ՎԻՃԱԿՆԵՐԻ ԲՈՒԺՄԱՆ և ԿԱՆԽԱՐԳԵԼՄԱՆ ՀԱՄԱՐ

5 Տեխնիկայի բնագավառը

Գյուտը վերաբերում է բժշկությանը, հատկապես նյութափոխանակության ու մարսողության խանգարումների և դրանց հետ կապված պաթոլոգիական վիճակների բուժման և կանխարգելման համար օգտագործվող բուժականխարգելիչ սննդամթերքին:

10 Տեխնիկայի մակարդակը

Համաշխարհային Առողջապահական Կազմակերպությունը և մասնագիտացված կազմակերպությունների մեծամասնությունը ընդունում է այն, որ այժմ ամենալայն տարածվածություն ունեցող ոչ վարակիչ հիվանդությունների (միոկարդի ինֆարկտի, սթենոկարդիայի, աթերոսկլերոզի, հիպերտոնիկ հիվանդության, լեղաքարային հիվանդության, աղիքների բորբոքման սինդրոմի, ճարպակալման, շաքարախտի և այլնի)՝ այսպես կոչված քաղաքակրթությանն ուղեկցող հիվանդությունների զարգացման և հաճախության աճի հիմնական պատճառներից մեկը ոչ ճիշտ սնվելն է, մասնավորապես, սննդի չափաքանի բարձր կալորիականությունը, զտված ածխաջրածինների և յուղի չափից շատ ու բուսական թելքերի պակաս օգտագործումը:

Համաշխարհային պատմության ընթացքում հիվանդությունների բնույթը, հիվանդացությունը և դրանց կանխարգելումը միշտ կախված է եղել ապրելակերպից և սննդից, նույնն էլ այժմ է:

Մարդկանց նախնիները եղել են որսորդներ և հավաքողներ, այս փաստի շնորհիվ նրանց հիվանդացության ամենատարածված պատճառը եղել է թերսնումը՝ սովի դրվագներով:

Գյուղատնտեսության սկզբնական փուլում, հավաքումից և որսորդությունից անցումը գյուղատնտեսությանը և անասնապահությանը սովի դրվագները դարձրեց հազվադեպ, բայց ապրելակերպի նվազ շարժունակությունը բերեց համաճարակային և մակաբուծային հիվանդությունների հաճախության աճին, ինչը դեռևս ուղեկցվում էր բրոնխի թերսնմամբ: Անբավարար բազմաբնույթային սնունդը, մասնավորապես ձմռանը, խորացնում էր սննդամթերքի աղքատությունը :

Համաճարակային հիվանդությունները եղել են հիվանդացության և մահացության հիմնական պատճառները մարդկության գոյության ժամանակաշրջանների մեծամասնության ընթացքում: Անցյալ դարում, մասնավորապես՝ վերջին տասնամյակի ընթացքում, սննդի, ջրի և օդի միջոցով տարածվող համաճարակային և մակաբուծային վարակիչ հիվանդությունների բանակը
 5 էականորեն նվազեց, ինչը հիմնված էր կրթության մակարդակի, եկամտի, արդյունաբերականացման և ուրբանացման աճի, բժշկական և հանրային առողջության տեխնոլոգիաների բարելավման վրա: Համաճարակային և մակաբուծային հիվանդությունների դեպքերի պակասելու հետ մեկտեղ կտրուկ աճել
 10 են ոչ վարակիչ հիվանդությունների դեպքերը՝ գրավելով առաջնային դիրքերը տարածվածության և մահացության պատճառների տեսանկյունից:

Այդ հիվանդություններն են՝ միոկարդի ինֆարկտը, սթենոկարդիան, աթերոսկլերոզը, հիպերտոնիկ հիվանդությունը, լեղաքարային հիվանդությունը, բորբոքված աղիքների սինդրոմը, ճարպակալումը, շաքարախտը և այլն: Առաջացման
 15 պատճառից կախված՝ դրանք նաև կոչվում են քաղաքակրթությանն ուղեկցող հիվանդություններ, քանի որ քաղաքակրթությանն ուղեկցող կյանքի պայմանների և կենսակերպի փոփոխությունները դարձնում են դրանք ավելի հաճախակի, և համարվում է, որ դրանք այդ հիվանդությունների զարգացման հիմնական պատճառներն են և պաթոգենեզի հիմնական գործոնները: Արդյունքում այս
 20 հիվանդությունները կազմավորվում են և զարգանում՝ բացահայտվելով (կլինիկորեն) արդեն զարգացած դեպքերում, երբ դրանց ինվոլյուցիան (հակառակ ուղղությամբ զարգացումը) սահմանափակված է կամ անհնարին և պահանջում է ակտիվ դեղաբերապիս կամ վիրահատական բուժում, որը կապված է մի կողմից էական ծախսերի հետ, իսկ մյուս կողմից բնութագրվում է բարդացումներով, որոնք շատ
 25 հաճախ վտանգավոր են կյանքի համար և կտրուկ նվազեցնում են կյանքի որակը:

Հիվանդությունները, որոնք զարգանում են նյութափոխանակության խախտման և աթերոսկլերոզի ֆոնի վրա, որոնք ըստ վիճակագրության ներկայումս գրավում են առաջին տեղը, վերջին շրջանում բուժվում են վիրահատության միջոցով (արյունատար անոթների պրոթեզավորում, կորոնար զարկերակի շունտավորում, արյունատար
 30 անոթների ստենտավորում և այլն), ինչը թանկ է, իսկ մահացության աստիճանը՝ բարձր:

Աշխարհի բնակչության 10-15%-ը տառապում է լեղաքարային հիվանդությամբ, և դրանց թիվը տարեցտարի աճում է: Վերջին 50 տարվա ընթացքում՝ յուրաքանչյուր

տասնամյակում լեղաքարային հիվանդությունով հիվանդ մարդկանց թիվը կրկնապատկվում է: Այս հիվանդության բուժման համար խոլեցիստեկտոմիային (լեղապարկի հեռացում) դիմում են ավելի հաճախ, ինչը նույնպես թանկ է, և հետվիրահատական բարդացումները հաճախակի են՝ մարսողության խախտումներն ու նյութափոխանակության խախտումները, խոլեցիստեկտոմիայից հետո ուղիղ աղիքի քաղցկեղն ավելի հաճախակի է և այլն:

Ծարպակալումը Համաշխարհային Առողջապահական Կազմակերպության կողմից ճանաչվում է որպես համաճարակ, և քաշի կորուստը համարվում է ներկայումս ամենալայն տարածվածություն ունեցող հիվանդությունների բուժման և կառավարման որոշիչ գործոններից մեկը:

Ծարպակալումը շատ հաճախ բուժվում է պլաստիկ վիրահատությունների միջոցով, ինչը թանկ է և հաճախակի ուղեկցվում է բարդացումներով: Համաձայն տարբեր տվյալների՝ վիրահատությունից հետո 31%-ից մինչև 72%-ի մոտ լեղապարկում ձևավորվել է քար:

Քաշի կորուստն առանց պլաստիկ վիրահատության էլ կարող է բերել բացասական արդյունքի: Հետազոտություններն իրականացվել են ԱՄՆ-ի քաշի կառավարման 31 կենտրոններում: Քաշի կորստի նպատակով 1004 պացիենտ 16 շաբաթվա ընթացքում օրական ընդունել է 520 կիլոկալորիա՝ հեղուկ պրոտեինների տեսքով: Կանխարգելման միջոցների բացակայության դեպքում դրանց 28%-ի մոտ լեղապարկում ձևավորվել է քար:

Վերը նշված հիվանդությունների կանխարգելման և բուժման նպատակով պացիենտները երկարատև ժամանակահատվածի ընթացքում կամ կյանքի ամբողջ ընթացքում ընդունում են քիմիական պատրաստուկներ (ստատիններ, խենոպատրաստուկներ, հակադիաբետիկ, հակաանհիմալ, ճնշման իջեցման և այլ դեղամիջոցներ), որոնք դարձյալ կապված են էական ծախսերի հետ: Այս պատրաստուկներն ունեն արտահայտված կողմնակի ազդեցություններ և հակացուցումներ, ինչի պատճառով դրանց կիրառումը սահմանափակ է: Հիվանդացության երկար ընթացաշրջանների հետ միասին դրանց դեղաչափը աճում է՝ բացահայտելով դրանց կողմնակի ազդեցություններով հատուցված փոփոխությունները, որոնք հետագայում դառնում են առանձին խնդիր:

Հիվանդությունների համաճարակային վերափոխումներն առաջին հերթին կապված են սննդի վերափոխումների հետ, որոնք կախված են սննդամթերքի արտադրության, դրանց արտադրության տեխնոլոգիայի, տարածման,

հասանելիության, սննդային սովորույթների և ֆիզիկական ակտիվության փոփոխությունների հետ (Glob. 2002):

Վերջին 200 տարվա արդյունաբերականացումը դարձավ սննդի արտադրության, տեղափոխման, պահպանման և տարածման մեջ արմատական փոփոխությունների պատճառ: Տնտեսական զարգացումը տեխնոլոգիական նորամուծությունների և մարկետինգի ժամանակակից հնարավորությունների հետ միասին դարձավ սննդի բաղադրության էական փոփոխությունների պատճառ: Սննդի չափաբաժնում աճել են հեշտությամբ յուրացվող գտված ածխաջրերի և հագեցած ճարպերի քանակը, և կտրուկ նվազել է բուսական թելքերի քանակը:

Պոպկինը (2002) ուսումնասիրել է սննդի վերափոխումների տարբերությունները զարգացած և պակաս զարգացած երկրների միջև: Նա առանձնացրել է մի քանի ընդհանուր բաղադրիչներ, որոնք բնութագրում են սննդի վերափոխումները ցածր ու միջին եկամուտ ունեցող երկրներում և եզրակացրել է, որ այն շեղումները, որոնք առկա էին արևմուտքում 100-200 տարի առաջ, դարձյալ կհանդիպեն վերջին տասնամյակներում զարգացող երկրներում:

Արևմտյան սովորույթների, ապրելակերպի և առևտրային մարկետինգի ներխուժումը դեպի զարգացող երկրներ օժանդակեց ավանդական սննդամթերքներից անցմանը դեպի էժան ճարպերը և գտված ածխաջրերը, ինչը հասանելի է գլոբալիզացիայի պատճառով:

Առավել կարևոր են ժողովրդագրական փոփոխությունները, որոնց պատճառներն են կյանքի տևողության երկարումը և ծնելիության մակարդակի նվազումը, ինչի պատճառով հիվանդությունների ռիսկի գործոնները դարձել են ավելի արդիական, և դրանցից առավել կարևոր է՝ սխալ սնումը:

Վերլուծելով 20-րդ դարում կուտակված վիճակագրական տվյալները՝ եկել են այն եզրակացության, որ բաղաբաղությունն ուղեկցող ոչ վարակիչ հիվանդություններն ավելի հաճախակի են հանդիպում այն երկրներում, որոնց բնակչությունն օգտագործում է բարձր կալորիականությամբ, գտված ածխաջրերով և ճարպերով հարուստ և բուսական թելքերից աղքատ սննդամթերք:

Օսլայագուրկ բազմաշաբարները և լինգինները մաս են կազմում բուսական թելքերի բաղադրության (Beul E.A. Class. Med. 1987 No 2): Այդ բազմաշաբարները, օսլաների համեմատ, չեն մարսվում մարսման ֆերմենտներով և օգտահասկում են փոքր և մեծ աղիքների միջոցով. այս փաստի շնորհիվ 19-րդ դարի սկզբից մինչև 20-րդ դարի 60-ականները բուսական թելքերը համարվում էին սննդի ոչ անհրաժեշտ

բաղադրիչներ և ավելին, դրանք կոչում էին բալաստային նյութ: Շեշտը դրվում էր բարձր կալորիական, հեշտությամբ մարսվող, գտված ածխաջրերի և ճարպերի արտադրության վրա, և տարբեր տեխնոլոգիաների օգնությամբ հաջողվում էր բուսական թելքերն անջատել բուսական հումքից:

- 5 Գոյություն ունեին տվյալ ուղղության հակառակորդները: 1861 թվականից գերմանացի քիմիկոս և սննդի մասնագետ Ջաստ Լիբիխը գրել էր, որ թեփի անջատումը ցորենի ալյուրի մաղման միջոցով չափազանց մեծ շբեղություն է, և չմաղած ալյուրից հացի թխումը ավելի օգտակար է առողջության համար, քան սպիտակ հացը: Այդ ժամանակվա հասարակությունը և մասնագետները հեգնանքով ընդունեցին այդ հայտարարությունը: Այժմ ընդունված է, որ Լիբիխը չէր սխալվում:

- 10 Գիտափորձերի, ինչպես նաև կլինիկական հետազոտությունների միջոցով պարզվել է, որ բուսական թելքերը կարգավորում են մարսողությունը և նյութափոխանակությունը. դա հանդիսանում է ֆիզիոլոգիական խթանիչ մարսողական արտազատումների և աղետամոքսային մոտորիկայի համար, 15 ֆիզիոլոգիական լեղահան միջոց է, կարգավորում է էներգիա ճնշումը ու բարելավում է լեղաթթվի լյարդ-աղիքային շրջանառությունը: Արդյունքներն են՝ կշտության զգացումը, արտածին խոլեստերինի ներծծման կանխումը և թույլների ու խարամների հեռացումը: Ելնելով վերը նշվածից՝ նորմալ մարսողության և նյութափոխանակության համար դրա պահպանումը սննդում անհրաժեշտ է:

- 20 Որպես վերը նշվածի արդյունք, այսօրվա ամենալայն տարածված հիվանդությունների (միոկարդի ինֆարկտի, սթենոկարդիայի, աթերոսկլերոզի, հիպերտոնիկ հիվանդության, լեղաքարային հիվանդության, աղիքների բորբոքման սինդրոմի, ճարպակալման, շաքարախտի և այլնի) կանխարգելման և բուժման մեջ հիմնական դերերից մեկը տրված է կալորիաների սահմանափակմանը, երկար 25 ժամանակահատվածի ընթացքում բուսական թելքերի ընդունմանը և սննդականոնում դրա քանակի աճին (96, 150), ինչը շատ արդիական է և պահանջում է գործնական լուծում:

- 30 Այսպիսով, տրամաբանական է, որ այժմ բժշկության ամենահրատապ խնդիրներից մեկն է քաղաքակրթությանն ուղեկցող հիվանդությունների կանխարգելումը և վաղ բուժումն առանց քիմիական պատրաստուկների և վիրահատական միջամտությունների: Սովորաբար ընդունված է, որ առողջարար սնունդը և ճիշտ սնվելը կանխարգելման և վաղ բուժման հիմնական և ամենալավ միջոցներից մեկն է: Ժամանակակիցների համար ճիշտ սնման սկզբունքներում պետք է

անկասկած լինի կալորիաների սահմանափակումը՝ զտված ճարպերի ու ածխաջրերի հաշվին և բուսական թելքերի պակասության լրացման միջոցով:

Պարզված է, որ օրգանիզմի նորմալ գործունեության և վերը նշված հիվանդությունների կանխարգելման նպատակով առողջ մեծահասակները 24 ժամվա
 5 ընթացքում պետք է ընդունեն նվազագույնը 35-40 գրամ բուսական թելքեր, իսկ մանկական տարիքում՝ + 5 գրամ (Marlett JA 2002): Միևնույն ծամանակ, ցածր կալորիականությամբ, բուսական թելքերով հարուստ սնունդը վերը նշված հիվանդությունների բուժման հիմնական գործոններից մեկն է:

Բուսական թելքերի պակասությամբ հարուցված խախտումները և այդ
 10 պակասության լրացմամբ պայմանավորված կանխարգելման ու թերապեվտիկ էֆեկտը դարձյալ ապացուցում են, որ 25 դար առաջ արտահայտված Հիպոկրատի տեսակետը՝ «մի վնասիր» և «սնունդը թող լինի դեղ, և ընդունիր դեղ սննդի տեսքով», դեռևս արդիական է:

Առաջին դրույթի («մի վնասիր») ժամանակակից լուծման համար անհրաժեշտ է
 15 հաշվի առնել այն, որ բուսական թելքերով հարուստ մթերքները կոշտ են և անմշակ տեսքով դժվար մարսելի: Անմշակ տեսքով (հացահատիկի թեփը, մրգի և բանջարեղենի կլեպը, հատապտուղները և այլն) դրանց ընդունումը գրգռում է ստամոքսային տրակտի լորձաթաղանթը, անցանկալիորեն խթանում է արտազատումը և մոտորային դատարկման գործառույթները, ինչի պատճառով բուսական թելքերի պակասության
 20 վերը նշված լրացումը անմշակ (հում) մթերքներով և դրանք պարունակող հաբերով ու գրանուլաներով, քանակական առումով ու ըստ տևողության, սահմանափակված են առողջության համար, իսկ որոշ հիվանդությունների համար հակացուցված են: Խնդիրը դարձավ էլ ավելի արդիական 20-րդ դարի վերջում և 21-րդ դարի սկզբում, քանի որ ժամանակակից մարդը նախնիների հետ համեմատ լայն տարածված
 25 տեխնոլոգիաների օգտագործմամբ պատրաստված սննդի կանոնավոր ընդունման պատճառով պակաս ադապտացված է կոշտ սննդամթերքին, ու հիվանդությունների քանակը, որոնց դեպքում հակացուցված է կոշտ սննդամթերքը, բավականաչափ մեծ է:

19-րդ և 20-րդ դարերում սննդամթերքի մեխանիկական ու ջերմային մշակման կատարելագործումը, այն է՝ մանրեագերծումը, զտված մթերքի արտադրությունը,
 30 խտացրած հյութերը և անբնական նյութերի (խտածոների) ներմուծումը խոհարարության մեջ, մեկ կողմից էականորեն կրճատեցին համաճարակային ու մակաբուծային հիվանդությունների տարածվածությունը և երկարաձգեցին սննդի պահպանման ժամկետը, սակայն, մյուս կողմից, փոփոխեցին սննդամթերքի կազմը,

սվազեցրին դրա օգտակար հատկությունները և դարձրին դրանք անբնական, ինչը դարձել է ֆիզիոլոգիական գործընթացների, մասնավորապես՝ մարսողության և նյութափոխանակության խախտումների պատճառ: Ընդունելով այսպիսի անբնական սննդամթերք՝ մարդու օրգանիզմի ֆիզիոլոգիական (բնական) պաշտպանիչ
 5 մեխանիզմները չեն կարողանում կարգավորել մարսողությունը և նյութափոխանակությունը, ինչը հիմք է հանդիսանում մի շարք հիվանդությունների զարգացման համար:

Հայտնի է մանրացված հացահատիկի արտադրանք (GE 1205, G. Sulaberidze, B. Rachevelishvili, 17.02.1998), որը ներառում է հացահատիկի այլուր և մեխանիկորեն
 10 վերամշակված թեփ: Այս արտադրանքի հիման վրա պատրաստված հացը օգտագործվում է որպես բուսական թելքերով հարուստ առողջարար սննդամթերք:

Հայտնի է նաև մանրացված հացահատիկի հիման վրա պատրաստված խմորի պատրաստման բարելավված եղանակ (GE 2881, G. Sulaberidze, 25.02.03):

Տվյալ եղանակով պատրաստված խմորից թխված հացը նույնպես բուսական
 15 թելքերով հարուստ առողջարար սննդամթերք է՝ առանց կողմնակի ազդեցության և հակացուցումների:

Տեխնիկայի մակարդակից հայտնի չեն վերը նշված արտադրանքով և/կամ դրա հիման վրա պատրաստված վերջնական սննդամթերքի՝ առանձին կամ այլ սննդամթերքների հետ զուգակցված, օգտագործման դեպքեր մարսողության,
 20 նյութափոխանակության և դրանց հետ կապված այլ հիվանդությունների կանխարգելման և բուժման նպատակով: Սակայն մենք պետք է նշենք, որ բուժման և կանխարգելման նպատակներով այս արտադրանքների անկախ օգտագործումն անհնարին է, քանի որ կա պրոտեինների, վիտամինների, միկրոտարրերի պակասության վտանգ:

25 Հայտարկվող գյուտի ամենամոտ նմանակն է հանդիսանում ՌԴ 2170585, 2001թ. արտոնագրում նկարագրված բուժանախապահական սննդային խառնուրդը, որը պարունակում է նուրբ մանրացված թեփ և սննդային լամինարիա (ծովային ջրիմուռ): Այդ խառնուրդն օրգանիզմ է ներմուծվում զանազան հիվանդությունների ժամանակ կամ կանխարգելման նպատակով:

30 Ամենամոտ նմանակի թերությունն է հանդիսանում այն, որ լամինարիան համեմատաբար աղքատ է պեկտիններից և վիտամիններից, ինչպես նաև լամինարիայի մեծ քանակությունների օգտագործման դեպքում հաճախակի տեղի են ունենում կողմնակի էֆեկտներ: Բացի այդ, վերոհիշյալ խառնուրդի օգտագործմամբ

անհնար է փոփոխակել սննդի սննդարար նյութերի պարունակությունը և կալորականությունը, ինչն անհրաժեշտ է նյութափոխանակության և մարսողության տարբեր խանգարումների և դրանց հետ կապված պաթոլոգիական վիճակների կանխարգելման և բուժման համար:

5 Գյուտի բացահայտումը

Հայտարկվող գյուտի տեխնիկական արդյունքն է հանդիսանում բուժականխարգելիչ արդյունքի բարձրացումը, կողմնակի երևույթների և բարդացումների կանխումը:

Գյուտի էությունը կայանում է նրանում, որ նյութափոխանակության ու
10 մարսողության խանգարումների և դրանց հետ կապված պաթոլոգիական վիճակների բուժման և կանխարգելման համար բուժականխարգելիչ սննդամթերքը, որը ներառում է մեխանիկորեն մշակված հացահատիկի թեփ և սննդարար մթերք, համաձայն գյուտի, որպես սննդարար մթերք այն ներառում է միս կամ չորացրած մթերք՝ միրգ, բանջարեղեն կամ հատապտուղներ, կամ դրանց ցանկացած համակցությունը,
15 բաղադրամասերի հետևյալ հարաբերակցությամբ (զանգվ. %).

Թեփ 20-80

միս կամ չորացրած մթերք 20-80:

Համաձայն գյուտի, միսը կարող է լինել՝ տավարի, հավի կամ ձկան միս, կամ դրանց ցանկացած համակցությունը: Նախընտրելի է անյուղ տավարի միսը:

20 Համաձայն գյուտի, թեփը կարող է լինել՝ ցորենի, աշորայի կամ եգիպտացորենի թեփ, կամ դրանց ցանկացած համակցությունը:

Համաձայն գյուտի, չորացրած մթերքը կարող է լինել՝ չորացրած մրգերի՝ խնձորի, դեղձի, ծիրանի և այլնի տեսքով, չորացրած բանջարեղենի՝ գազարի, ճակնդեղի և այլնի տեսքով, և չորացրած հատապտուղների՝ մասուրի, հոնի և այլնի տեսքով:
25

Գյուտի իրականացումը

Գյուտի իրականացման մեկ այլ տարբերակում բուժականխարգելիչ սննդամթերքը, որը ներառում է հացահատիկի թեփ և սննդարար մթերք, համաձայն գյուտի լրացուցիչ ներառում է ջուր կամ բացախաթթու, հացահատիկի թեփը և
30 սննդարար մթերքը վերցված են խառնուրդի տեսքով, սննդամթերքը պատրաստված է միատարր, իսկ որպես սննդարար մթերք ներառում է չորացրած միրգ, բանջարեղեն կամ հատապտուղներ, կամ դրանց ցանկացած համակցությունը, բաղադրամասերի հետևյալ հարաբերակցությամբ (զանգվ. %).

- թեփի և սննդարար մթերքի խառնուրդը 20 - 40
 ջուր կամ քացախաթթու մնացածը:
 Սննդամթերքում թեփի և սննդարար մթերքի խառնուրդի բաղադրամասերը
 վերցված են հետևյալ հարաբերակցությամբ (զանգվ. %).
- 5 թեփ՝ 20-80
 սննդարար մթերք 20-80:
- Գերադասելիորեն բուժականխարգելիչ սննդամթերքը պատրաստված է շիլայի
 տեսքով:
- Քացախաթթվի խտությունը գերադասելիորեն 1-5% է:
- 10 Չորացված մթերքը նախընտրելիորեն մանրացված է:
- Թեփի և սննդարար մթերքի խառնուրդը պատրաստում են հայտնի
 տեխնոլոգիայով. մրգերը, բանջարեղենը, հատապտուղները կամ դրանց
 համակցությունը չորացնում, մանրացնում են, որից հետո դրան ավելացնում են
 մասնատված թեփը: Օրգանիզմ ներմուծելուց առաջ խառնուրդին ավելացնում են տաք
 15 ջուր կամ քացախաթթվի լուծույթ և խառնում են, որի արդյունքում ստացվում է
 ընդունման համար պատրաստ շիլա:

Օրինակ 1

- 50գ խառնուրդին, որը պարունակում է 20գ ցորենի թեփ և 30գ չորացրած
 խնձոր, ավելացնում են 150գ ջուր և պատրաստում են շիլա, որը որպես սնունդ տալիս
 20 են պացիենտին:

Օրինակ 2

- 50գ խառնուրդին, որը պարունակում է 17,5գ ցորենի թեփ, 7,5 գ աշորայի թեփ,
 5գ եգիպտացորենի թեփ, 7,5գ չորացված խնձոր, 5գ ծիրանի չիր, 2,5գ չորացրած
 ճակնդեղ, 2,5գ չորացրած հոն, 2,5գ չորացրած մասուր և 5գ չորացրած դեղձ,
 25 ավելացնում են քացախաթթվի 2%-անոց լուծույթ և պատրաստում են շիլա, որը որպես
 սնունդ տալիս են պացիենտին:

- Գյուտի իրականացման մեկ այլ տարբերակում համընդհանուր սննդային
 մթերքի տեսքով օրգանիզմ են ներմուծում լցոնի հիմքով պատրաստված սննդա-
 մթերքը:

- 30 Նշված մթերքն է հանդիսանում հանրաժանութ տեխնոլոգիայով պատրաստված՝
 կոտլետը, քյաբաբը, տոլման և այլն:

- Լցոնի ամենամոտ նմանակն է հանդիսանում ՌԴ 2027380, 1995թ.,
 արտոնագրում նկարագրված մսամթերքը, որը պարունակում է մսահումբ, ջուր,

մանրացված ցորենի թեփ, ասկորբինաթթու կամ նատրիումի ասկորբինատ և ցիտեին կամ մետիոնին, ընդ որում մթերքը պարունակում է թեփ 1-3% քանակով:

Ամենամոտ նմանակի թերությունն է հանդիսանում այն, որ սննդամթերքը պարունակում է թեփ փոքր քանակությամբ, որը բավարար չէ նյութափոխանակության ու մարսողության խանգարումների և դրանց հետ կապված պաթոլոգիական վիճակների ժամանակ բուժականփարզելիչ արդյունքի հասնելու համար: Բացի այդ, սննդամթերքը պարունակում է մի շարք ոչ բնական ծագման նյութեր (նատրիումի ասկորբինատ, մետիոնին և այլն), որը նույնպես անցանկալի է:

Գյուտի եռությունը կայանում է նրանում, որ բուժականփարզելիչ սննդամթերքը, որը ներառում է մեխանիկորեն մշակված հացահատիկի թեփ և սննդարար մթերք, համաձայն գյուտի լրացուցիչ ներառում է ջուր կամ քացախաթթու, պատրաստված է լցոնի տեսքով, իսկ որպես սննդարար մթերք ներառում է տավարի, հավի կամ ձկան միս, կամ դրանց ցանկացած համակցությունը, բաղադրամասերի հետևյալ հարաբերակցությամբ զանգվ. %.

15	թեփ	4 -48
	միս	4 - 48
	ջուր կամ քացախաթթու	մնացածը:

Գերադասելիորեն հացահատիկի թեփն ընտրված է հետևյալ խմբից. ցորենի, աշորայի կամ եգիպտացորենի թեփ, կամ դրանց ցանկացած համակցությունը, իսկ քացախաթթվի խտությունը 1 - 5 % է:

Լցոնը պատրաստում են հայտնի տեխնոլոգիայով, հետևյալ ձևով. միսը մանրացնում են մսաղացով: Թեփը լցնում են եռացած ջրի կամ քացախաթթվի մեջ և խառնում են մինչև ուռչելը, հետո ավելացնում են մանրացված միսը: Հայտնի տեխնոլոգիայով կարելի է պատրաստել զանազան մթերքներ (կոտլետներ, քյաբաբ, տոլմա և այլն).

Օրինակ 3

175գ ցորենի թեփին ավելացնում են 260գ քացախաթթվի 3%-անոց լուծույթ և խառնում են մինչև ուռչելը: Ստացված զանգվածին ավելացնում են 65գ մանրացված տավարի միս: Պատրաստված լցոնից պատրաստում են քյաբաբ և պացիենտին տալիս են որպես սնունդ:

Օրինակ 4

115գ ցորենի թեփի վրա լցնում են 260գ ջուր և խառնում են մինչև ուռչելը: Ստացված զանգվածին ավելացնում են 75գ մանրացված հավի միս և 50գ ձկան միս:

Ստացված լցոնից պատրաստում են կոտլետներ, որոնք որպես սնունդ տալիս են պացիենտին:

Համաձայն գյուտի, հնարավոր է շիլայի, կոտլետների և քյաբաբի հերթափոխումը բուժման կամ կանխարգելման ընթացքում:

5 Վերոհիշյալ օրինակները բացահայտում են գյուտը՝ չսահմանափակելով նրա պահպանության ծավալը:

Գյուտով հայտարկված բուժականխարգելիչ սննդամթերքը նախատեսված է հետևյալ խախտումների և պաթոլոգիական վիճակների բուժման կամ կանխարգելման համար.

- 10 - Ճարպակալում
- Շաքարախտ
- Բորբոքված աղիքների սինդրոմ
- Հաստ աղիքի ճյուղավորում
- Փորկապություն
- 15 - Լեղաբարային հիվանդություն
- Հիպերխոլեստերեմիա
- Միոկարդի ինֆարկտ, սթենոկարդիա
- Հիպերտոնիկ հիվանդություն
- Հղիություն

20 - Մյուսները:

Առաջարկվող սննդամթերքի արդյունավետությունը փորձարկվել է կամավորների վրա:

Օրինակ 1. Հիվանդ՝ 54 տարեկան տղամարդ, ախտորոշումը՝ զարկերակային հիպերտենզիա (II փուլ JNS7); հիպերխոլեստերեմիա (BMI -33,4), ձախ փորոքի հիպերտրոֆիա:

25 Հասակը՝ 178 սմ, քաշը՝ 109 կգ:

Չարկերակային հիպերտենզիան հանդիպում էր կանոնավոր կերպով, ճնշման կարգավորումը կատարվում էր ճնշում իջեցնող դեղահաբերի միջոցով:

Ընդհանուր խոլեստերինը (CHOL) - 285 մգ/օր (< 180)

30 Բարձր խտության լիպոպրոտեինային խոլեստերինը (HDL) - 37 մգ/օր (> 45)

Ցածր խտության լիպոպրոտեինային խոլեստերինը (LDL) - 175 մգ/օր (< 130)

Եռագլիցերիդները (TG) - 364 մգ/օր (< 200):

Հիվանդը 4 շաբաթվա ընթացքում ստացել է բուսական թելքերով հարուստ սնունդ (շիլա, լցոն, հաց):

Քաշի կորուստը՝ 60 կգ:

Արյան մեջ լիպիդների մակարդակի նվազում:

5 Ընդհանուր խոլեստերինը (CHOL) - 217 մգ/օր

Բարձր խտության լիպոպրոտեինային խոլեստերինը (HDL) - 58 մգ/օր (> 45)

Ցածր խտության լիպոպրոտեինային խոլեստերինը (LDL) - 131 մգ/օր (< 130)

Եռագլիցերիդները (TG) - 139 մգ/օր:

Օրինակ 2. Հիվանդ՝ 42 տարեկան տղամարդ, ախտորոշումը՝ շաքարախտ II

10 տեսակի:

Հասակը՝ 182 սմ, քաշը՝ 113 կգ:

Գլյուկոզն արյան մեջ դատարկ ստամոքսի դեպքում՝ 104 մգ/օր

Սննդի ընդունումից հետո - 158 մգ/օր

Գլիկոլիզացված հեմոգլոբին - 7,3%

15 Հիվանդը մեկ շաբաթվա ընթացքում ստացել է բուսական թելքերով հարուստ սնունդ ցածր կալորիականությամբ (շիլա, լցոնի հիմքով սննդամթերք).

Գլյուկոզն արյան մեջ դատարկ ստամոքսի դեպքում՝ 101 մգ/օր

Սննդի ընդունումից հետո՝ 131 մգ/օր

Գլիկոլիզացված հեմոգլոբին՝ 6,2 %:

20 Օրինակ 3. Հիվանդ՝ 28 տարեկան կին, ախտորոշումը՝ ճարպակալում: Քաշի կարգավորման նպատակով 5 շաբաթվա ընթացքում ստացել է միայն շիլա և լցոնի հիման վրա պատրաստված սնունդ: Հակացուցումներ չեն նկատվել (ստամոքսի լորձաթաղանթի գրգռում, արտազատման և մոտորային ու դատարկման գործառույթների անցանկալի խթանում): Նիհարել է 12 կգ-ով:

25 Օրինակ 4. Հիվանդ՝ 46 տարեկան տղամարդ, ախտորոշումը՝ բորբոքված աղիքների սինդրոմ, փորկապություն:

Կանոնավոր կերպով ընդունում էր լուծողականներ: Մեկ շաբաթվա ընթացքում՝ օրական երեք անգամ ընդունել է 50 գ շիլաներ : Երկու օր հետո նկատվել է ամենօրյա ազատ կղկղում:

30 Օրինակ 5. Հղի՝ 24 տարեկան կին:

Հղիության 12-րդ շաբաթվա ընթացքում նկատվել էր փորկապություն, ծանրության զգացում փորի ստորին աջ հատվածամասում: Համաձայն ուլտրաձայնային ստուգման լեղածորանում նկատվել էր լեղու նստվածք: Շիլայի և

լցոնի հիմքով սննդամթերքի կանոնավոր ընդունման արդյունքում բողոքները և փորկապությունը դադարել են: Հղիության 38-րդ շաբաթվա ընթացքում ուլտրաձայնային ստուգմամբ լեղու նստվածքների աճ և քարի կազմավորում չի հայտնաբերվել:

5 Օրինակ 6. Հիվանդ՝ 32 տարեկան կին:

Հասակը՝ 172 սմ, քաշը՝ 92 կգ, մարմնի քաշի ցուցիչը՝ 32 կգ/մ²:

Քաշի կարգավորման նպատակով 24 ժամվա ընթացքում ընդունել էր 520-700 կկալ՝ բուսական թելքերով հարուստ սննդի տեսքով (շիլա, լցոնի հիմքով պատրաստված սննդամթերք):

10 Երկու շաբաթ հետո՝ քաշը - 86 կգ, մարմնի քաշի ցուցիչը - 29 կգ/մ²:

Այսպիսով, ըստ ներկայացված գյուտի բուժականխարգելիչ սննդամթերքի ընդունումը բարձրարդյունավետ է, անվտանգ, հեշտ իրագործվող և ունի ցածր ինքնարժեք:

Գյուտով առաջարկված շիլան և լցոնը պատրաստված են համաձայն
15 տեխնոլոգիական մոդելի, որը նման է մարդկային օրգանիզմի կողմից բուսական թելքերի մարսողության գործընթացին՝ մեխանիկական վերամշակում (բերանի խոռոչ), վերամշակում թթու միջավայրում (ստամոքս), ուռչում հեղուկի միջոցով (բերանի խոռոչ, ստամոքս): Առաջարկված մոդելը թույլ է տալիս պահպանել բուսական թելքերի և հում խառնուրդի օգտակար հատկությունները: Օրգանիզմ ներմուծված սնունդը չունի
20 հակացուցումներ և ընդունելիս չի ցուցաբերում կողմնակի ազդեցություններ: Միևնույն ժամանակ, առաջարկվող սննդամթերքում օգտագործված սննդային համակցությունն ունի ցածր կալորիականություն, ինչպես նաև հնարավորություն է ընձեռվում կարգավորել կալորիականությունը: Այսպիսով, առաջարկված սննդամթերքը բուսական թելքերով հարուստ առողջարար, ցածր կալորիականությամբ սնունդ է, որը
25 կարելի է ընդունել առանց սահմանափակումների առողջ, ինչպես նաև հիվանդ անձանց:

Առաջարկված սննդամթերքը կարող է լայնորեն ներդրվել հասարակական սննդի օբյեկտներում, ինչը իրական հնարավորություն է ընձեռում կտրուկ մեծացնել բուսական թելքերի պակասությունը լրացնելու գործնական սահմանները և, քանակաքանակ, ապահովում է մի շարք պաթոլոգիաների կանխարգելում: Ընդ որում, օգտագործված սննդային համակցությունը, շնորհիվ բուսական թելքերի բաղադրության և ծավալի, առաջացնում է բնական հագեցվածության զգացում, որը թույլ է տալիս սպառողին, անհրաժեշտության դեպքում, սահմանափակել
30

կալորիականությունը առանց ֆիզիոլոգիական գործընթացների խախտման: Առավել ևս, առաջարկվող սննդամթերքի ընդունումը կաջակցի մարսողությանը և նյութափոխանակության կարգավորմանը:

5 Վերոհիշյալ սննդամթերքի միջոցով բացի բնական մթերքների տեսքով բուսական թելքերից օրգանիզմ են մատուցվում նաև պրոտեիններ, վիտամիններ, միներալներ, միկրոտարրեր, որոնցով հարուստ է սննդային համակցության պատրաստման համար օգտագործվող հումքը (հացահատիկի թեփը, միրգը և բանջարեղենը, հատապտուղները և այլն), ընդ որում չի փոփոխվում դրանց բաղադրությունը և պահպանվում են դրանց օգտակար հատկությունները:

10 Առաջարկվող սննդամթերքի օգտագործմամբ ինչպես առողջ, այնպես էլ հիվանդ մարդիկ անհրաժեշտության դեպքում կարող են երկարատև ժամանակի ընթացքում սնվել՝ առանց ընդունելու այլ սնունդ, այնպես, որ չզարգանա որևէ անհրաժեշտ սննդարար նյութի (պրոտեին, ճարպ, ածխաջրեր, վիտամին, միներալներ, միկրոտարրեր և այլն) պակասություն:

15 Վերոհիշյալը շատ կարևոր է բաշի կարգավորման, ինչպես նաև հիվանդությունների կանխարգելման և բուժման համար:

Առաջարկվող սննդամթերքը կանոնավոր օգտագործման դեպքում թույլ կտա ժամանակակից առողջ մարդկանց կայուն ձևով լրացնել բուսական թելքերի պակասը, որպեսզի օրգանիզմը հնարավորություն ունենա կարգավորել ֆիզիոլոգիական պրոցեսը, ինչն իր հերթին կապահովի շատ հիվանդությունների և պաթոլոգիաների կանխարգելումը:

Հավակնության սահմանում

1. Բուժականխարգելիչ սննդամթերք, որը ներառում է մեխանիկորեն մշակված հացահատիկի թեփ և սննդարար մթերք. *տարբերվում է* նրանով, որ որպես սննդարար մթերք այն ներառում է միս կամ չորացրած մթերք՝ միրգ, բանջարեղեն կամ հատապտուղներ, կամ դրանց ցանկացած համակցությունը, բաղադրամասերի հետևյալ հարաբերակցությամբ (զանգվ. %).

	թեփ	20-80
10	միս կամ չորացրած մթերք	20-80:

2. Բուժականխարգելիչ սննդամ թերթն ըստ 1-ին կետի. *տարբերվում է* նրանով, որ միսն ընտրված է հետևյալ խմբից. տավարի, հավի կամ ձկան միս, կամ դրանց ցանկացած համակցությունը:

15 3. Բուժականխարգելիչ սննդամթերքն ըստ 1 -ին և 2-րդ կետերի. *տարբերվում է* նրանով, որ հացահատիկի թեփն ընտրված է հետևյալ խմբից. ցորենի, աշորայի կամ եգիպտացորենի թեփ, կամ դրանց ցանկացած համակցությունը:

4. Բուժականխարգելիչ սննդամթերք, որը ներառում է մեխանիկորեն մշակված հացահատիկի թեփ և սննդարար մթերք. *տարբերվում է* նրանով, որ այն լրացուցիչ պարունակում է ջուր կամ քացախաթթու, հացահատիկի թեփն ու սննդարար մթերքը վերցված են խառնուրդի տեսքով, սննդամթերքը պատրաստված է միատարր, իսկ որպես սննդարար մթերք ներառում է չորացրած միրգ, բանջարեղեն կամ հատապտուղներ, կամ դրանց ցանկացած համակցությունը, բաղադրամասերի հետևյալ հարաբերակցությամբ (զանգվ. %).

25	թեփի և սննդարար մթերքի խառնուրդ	20-40
	ջուր կամ քացախաթթու	մնացածը:

5. Բուժականխարգելիչ սննդամթերքն ըստ 4 -րդ կետի. *տարբերվում է* նրանով, որ թեփի և սննդարար մթերքի խառնուրդի բաղադրամասերը վերցված են հետևյալ հարաբերակցությամբ (զանգվ. %).

30	թեփ	20 - 80
	սննդարար մթերք	20 - 80:

6. Բուժականխարգելիչ սննդամթերքն ըստ 4 -րդ և 5-րդ կետերի. *տարբերվում է* նրանով, որ այն պատրաստված է շիլայի տեսքով:

35

7. Բուժականխարգելիչ սննդամթերքն ըստ 4 - 6-րդ կետերի. տարբերվում է նրանով, որ քաղախաթթվի խտությունը 1 - 5% է:

8. Բուժականխարգելիչ սննդամթերք, որը ներառում է մեխանիկորեն մշակված հացահատիկի թեփ և սննդարար մթերք. տարբերվում է նրանով, որ այն լրացուցիչ
5 ներառում է ջուր կամ քաղախաթթու, պատրաստված է լցոնի տեսքով, իսկ որպես սննդարար մթերք ներառում է տավարի, հավի կամ ձկան միս, կամ դրանց ցանկացած համակցությունը, բաղադրամասերի հետևյալ հարաբերակցությամբ (զանգվ. %).

	թեփ	4 - 48
10	միս	4 - 48
	ջուր կամ քաղախաթթու	մնացածը:

9. Բուժականխարգելիչ սննդամթերքն ըստ 8 -րդ կետի. տարբերվում է նրանով, որ հացահատիկի թեփն ընտրված է հետևյալ խմբից. ցորենի, աշորայի կամ
15 եգիպտացորենի թեփ, կամ դրանց ցանկացած համակցությունը:

10. Բուժականխարգելիչ սննդամթերքն ըստ 8 -րդ կետի. տարբերվում է նրանով, որ քաղախաթթվի խտությունը 1 - 5 % է:

Նկարագրությունը վերաբրտադրված է հայտատուի ներկայացրած տեքստից: