

НЕПЕРЕНОСИМОСТЬ МОЛОКА

*Абдуназаров Миржалол Худойшукур угли
ассистент кафедры “Медицинская биология и биологическая химия”*

*Султонов Ахрорбек Дониёрбек угли
студент Лечебного факультета Термезского филиала ТМА*

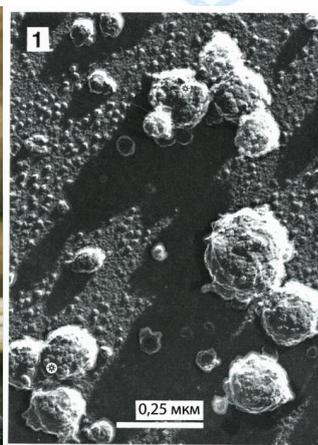
*Кабулов Бобурбек Дилшодбек угли
студент Лечебного факультета Термезского филиала ТМА*

*Ачилов Сухроб Камилжонович
студент Лечебного факультета Термезского филиала ТМА*

Аннотация: в этой статье будет рассмотрен состав молока, фермент, участвующий в усвоении молока, причины и последствия непереносимости молока.

Ключевые слова: лактоза, лактаза, первичная и вторичная лактазная недостаточность.

Введение. Основными компонентами молока являются вода, жир, белки, лактоза (молочный сахар) и минеральные вещества (соли). Молоко содержит также незначительные количества таких веществ, как пигменты, ферменты, фосфолипиды (вещества с жироподобными свойствами) и газы. Остаток после удаления из молока воды и газов называется сухим веществом (СВ) или общим содержанием растворенных и нерастворенных веществ молока. Молоко является очень сложным продуктом.



Белки молока можно увидеть при помощи электронного микроскопа.

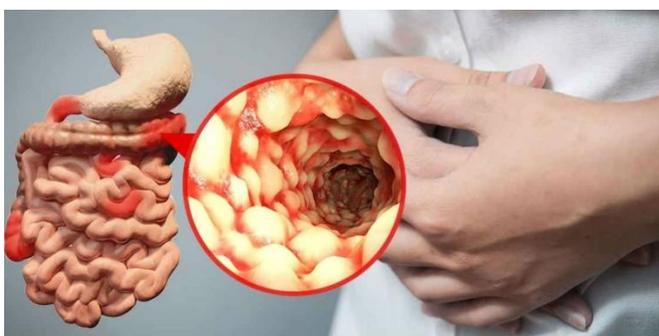
Источник: Милослав Калаб - Структура пищи.

Физико-химическое состояние коровьего молока: влага-87.5%, жир-3.9%, белки-3.4%, лактоза-4.8%, минералы(зола)-0.8%.

Основная часть: Непереносимость лактозы (гиполактазия) обусловлена дефицитом лактазы, которая расщепляет лактозу до глюкозы и галактозы.

Микроорганизмы в толстом кишечнике ферментируют неперетравленную лактозу в молочную кислоту, генерируя метан (CH₄) и водород (H₂), что приводит к кишечным расстройствам и метеоризму. Молочная кислота осмотически активное вещество и задерживает воду в кишечнике, что приводит к диарее. Газ и диарея ухудшают абсорбцию других веществ (жиров и белков). Тяжесть симптомов зависит от количественного содержания лактозы и степени индивидуальной переносимости. Некоторые категории пациентов могут быть чувствительны к чрезвычайно малому количеству лактозы, в то время как другие могут съесть большее количество, прежде чем возникнут признаки болезни. Характерные проявления отмечаются в течение промежутка времени от 30 минут до 2 часов после употребления молока или молочных продуктов. Некоторые причины непереносимости лактозы хорошо известны. Первичная лактазная недостаточность – состояние, которое развивается с течением времени. Примерно после 2 лет организм начинает вырабатывать меньше лактазы. Вторичная лактазная недостаточность возникает, когда повреждение тонкого кишечника или некоторые заболевания пищеварительной системы снижают количество вырабатываемого фермента. К таким заболеваниям относятся: целиакия (глютеновая недостаточность), воспаление кишечника, болезнь Крона.

Болезнь Крона – хроническое воспалительное заболевание кишечника с трансмуральным характером поражения, преимущественно поражающее дистальную часть подвздошной и толстой кишки, при котором также может быть поражен любой отдел желудочно-кишечного тракта. Клинические проявления включают диарею и боли в животе.



Воспалительное заболевание кишечника при болезни Крона

Исследователи выявили генетическую связь непереносимости лактозы. Некоторые люди рождаются с вероятностью развития первичной лактазной недостаточности, потому что она была передана им генетически

(унаследованная от родителей). Это открытие может быть полезно при разработке диагностического теста для выявления людей с этим заболеванием. Дети, рожденные преждевременно, чаще страдают непереносимостью лактозы, поскольку уровень лактазы не повышается до третьего триместра беременности женщины.

Заключение: В качестве лечения рекомендуется избегать употребление продуктов, которые содержат лактозу; в случае необходимости принимать перорально фермент лактазу. Для устранения болевого синдрома, возникающего при метеоризме и кишечной колике, используются спазмолитики. Отказ от молочных продуктов чреват дефицитом кальция в организме, что влечет за собой развития серьезных патологических нарушений. Поэтому имеет значение правильность составления сбалансированного рациона. Важно включить в меню достаточное количество продуктов, богатых кальцием, но не содержащих лактозу.

Использованные литературы:

1. Биокимё I том [Текст] : учебник /Р.А.Сабилова. – Тошкент: Ijod-Print, 2020. - 404ст.
2. <http://surl.li/fownw>
3. <http://surl.li/fowpf>
4. <http://surl.li/fowpm>