

РОЛЬ МІКРОБІОМУ ПРИ КИШКОВО-ШЛУНКОВИХ ЗАХВОРЮВАННЯХ

У харчовій галузі виділяють мікроорганізми здатні відновлювати мікрофлору організму людини. Продукти для корекції мікробіому поділяються на шість основних груп, які надано у таблиці.

№з/п	Групи мікроорганізмів	Діючі компоненти
1	2	3
1.	монокомпонентні препарати	монокультури живих мікроорганізмів – представників нормальної мікрофлори кишечника
2.	симбіотики	комплекс живих мікроорганізмів (дво- та чотирьохштамові пробіотики, полікомпонентні препарати)
3.	пребіотики	субстанції, оральне введення яких стимулює ріст та розмноження індігеної флори, і перш за все лакто- та біфідобактерій
4.	синбіотики	монокультури чи комплекс мікроорганізмів і субстанції, що стимулюють їх приживлення, ріст і розмноження
5.	рекомбінантні пробіотики	генно-інженерні штами мікроорганізмів із заданими властивостями, їх структурні компоненти та метаболіти
6.	полікомпонентні комбіновані препарати	інші сполуки мікробного, рослинного або тваринного походження, окрім мікроорганізмів або стимуляторів їх росту та розмноження, які позитивно впливають на функції клітин органів і тканин людини

Найбільш поширеними серед оздоровчих добавок є біфідобактерії та лактобактерії. Ці мікроорганізми входять до групи пробіотиків. Вони проявляють виражений мікробний антагонізм. У процесі життєдіяльності вони утворюють

органічні кислоти, що приводить до зниження рН-середовища кишечника і перешкоджають розмноженню патогенної, гнильної й газоутворюючої мікрофлори у кишечнику.

Вони позитивно впливають на утворення деяких ферментів і вітамінів, що сприяють травленню, а також антибактеріальних речовин, активізують відновлення нормальної кишкової мікрофлори; забезпечують легке виведення канцерогенів і підвищення адсорбції калію. Основними сферами застосування пребіотиків є оздоровчі продукти молочного виробництва, масложирової, хлібопекарської та м'ясної промисловості.