

Понятие «функциональный продукт питания» дано в соответствующем ГОСТЕ уже давно. Попробуем дать определение термину «антифункциональный продукт питания» (©: Богомолов М.В., 2022) (АПП): Специальный пищевой продукт, предназначенный для систематического употребления в составе пищевых рационов всеми возрастными группами здорового населения, обладающий научно обоснованными и подтвержденными свойствами, повышающими риск развития заболеваний, связанных с питанием, усугубляющими дефицит или создающими не имеющийся изначально в организме человека дефицит питательных веществ, сохраняющий и ухудшающими здоровье за счет наличия в его составе «
атифункциональных пищевых ингредиентов
» при потреблении в установленных одноразовых суточных, недельных, месячных, годовых порциях (©: Богомолов М.В., 2022) .

«**Атифункциональный пищевой ингредиент**» - пищевой ингредиент (антифункциональный ингредиент; патофизиологически функциональный ингредиент; антифункциональный компонент; патофизиологически функциональный компонент; патофизиологически функциональный пищевой компонент): Живые микроорганизмы, вещество или комплекс веществ животного, растительного, микробиологического, минерального происхождения или идентичные натуральным, входящие в состав функционального пищевого продукта в количестве не менее 15% от установленной суточной физиологической потребности, в расчете на одну порцию продукта, обладающие способностью оказывать научно обоснованный и подтвержденный патофизиологический эффект на одну или несколько физиологических функций, процессы обмена веществ в организме человека при систематическом употреблении содержащего их антифункционального пищевого продукта.

Например, рассмотрим молоко как фактор риска неблагоприятных исходов у пациентов со стенокардией, на основе обзора соответствующих публикаций.

Известно, что потребление некоторых продуктов питания, например, содержащих большое количество соли, ассоциируются с увеличением риска развития сердечно-сосудистых заболеваний (ССЗ) и их неблагоприятных исходов.

Связь между употреблением молочных продуктов и риском ССЗ полностью не изучена.

В связи с чем целью данного исследования было изучение ассоциации между употреблением молока, масла, сыра и риском развития неблагоприятных исходов у пациентов со стабильной стенокардией.

• Методы:

Обсервационное исследование проводилось по данным пациентов со стабильной стенокардией из исследования Western Norway B-vitamin Intervention Trial.

Потребление молочных продуктов (молока, сыра, масло) оценивалось по данным систематизированного опросника (169 продуктов питания), который заполняли все участники.

Изучалась ассоциация между употреблением молока, сыра и масла и риском развития неблагоприятных исходов.

• Результаты:

Общее количество ежедневно потребляемых молочных продуктов среди участников исследования составило 169±108 г/1000 ккал.

Медиана наблюдения за участниками составила 5.2/7.8/14.1 г. для инсульта/инфаркта

миокарда/смерти.

Установлено, что увеличение ежедневного употребление молока на каждые 50 г/1000 ккал ассоциировалось с увеличением риска инсульта (отношение рисков 1.13; 95% доверительный интервал 1.02-1.27), сердечно-сосудистый смерти (отношение рисков 1.07; 95% доверительный интервал 1.01-1.13) и смерти от всех причин (отношение рисков 1.06; 95% доверительный интервал 1.01-1.13).

При этом увеличение употребления сыра на каждые 10 г/1000 ккал ассоциировалось с незначимым уменьшением риска инсульта (отношение риска 0.92; 95% доверительный интервал 0.83-1.02).

Увеличение употребления масла на каждые 5 г/1000 ккал ассоциировалось с увеличением риска смерти от всех причин (отношение рисков 1.1; 95% доверительный интервал 1-1.2).

• Заключение:

Таким образом, у пациентов со стабильной стенокардией увеличение ежедневного употребления молока ассоциируется с повышенным риском смерти и инсульта.

https://academic.oup.com/eurjpc/advance-article/doi/10.1093/eurjpc/zwac217/6711074?login=false

Вопросы пишите на Форуме сайта или на 5053399@mail.ru