

УДК: 612.015:616.33-008.3

**Баратова Раъно Шамурадовна**

*Старший преподаватель*

*Самаркандский Государственный Медицинский Университет*

**Нарзиев Джавахир Убайдуллаевич**

*кандидат медицинских наук*

*Университет Зармед, Самарканд*

*Самарканд, Узбекистан*

## **МЕТОДОЛОГИЧЕСКИЕ АСПЕКТЫ ОЦЕНКИ ФЕРМЕНТАТИВНОГО ПОТЕНЦИАЛА НАЦИОНАЛЬНЫХ БЛЮД В РАМКАХ ДИЕТОТЕРАПИИ**

**Аннотация.** В статье представлены результаты клинических наблюдений за 44 больными хроническим гипацидным и анацидным гастритом, в комплексном лечении которых использовались традиционные узбекские национальные блюда (суп-мастава, манчыза, шавля, атала, киёма шурпа, лагман и др.) в рамках диеты № 2. Установлено, что включение в рацион этих блюд уже на 5–10-й день лечения приводит к достоверному улучшению самочувствия, уменьшению диспепсических явлений, повышению кислотности желудочного сока, нормализации моторной функции желудка и хлоридного обмена. Полученные данные позволяют рекомендовать широкое использование хорошо ароматизированных и вкусных национальных блюд в диетотерапии больных с пониженной секреторной функцией желудка в условиях Средней Азии.

**Ключевые слова:** гипацидный гастрит, анацидный гастрит, лечебное питание, диета № 2, национальные узбекские блюда, кислотность желудочного сока, моторная функция желудка, хлориды крови и желудочного сока.

UDC: 612.015:616.33-008.3

***Baratova Ra'no Shamuradovna***

*Senior lecturer*

*Samarkand State Medical University*

***Narziev Javakhir Ubaydullaevich***

*Candidate of Medical Sciences*

*Samarkand Zarmed University*

*Samarkand, Uzbekistan*

## **METHODOLOGICAL ASPECTS OF ASSESSING THE ENZYMATIC POTENTIAL OF NATIONAL CUISINE DISHES IN THE CONTEXT OF DIET THERAPY**

**Abstract.** The article presents the results of clinical observation of 44 patients with chronic hypoacid and anacid gastritis, in whose complex treatment traditional Uzbek national dishes were used as part of diet No. 2. It has been established that the inclusion of these dishes in the diet already on the 5–10th day of treatment leads to a significant improvement in well-being, reduction of dyspeptic symptoms, increase in the acidity of gastric juice, normalization of gastric motor function and chloride metabolism. The data obtained allow us to recommend the widespread use of aromatic and tasty national dishes in the diet therapy of patients with reduced secretory function of the stomach in Central Asia.

**Key words:** hypoacid gastritis, anacid gastritis, therapeutic nutrition, diet No. 2, Uzbek national dishes, gastric juice acidity, gastric motor function, blood and gastric juice chlorides.

**Введение.** Хронические гипацидные и анацидные гастриты занимают одно из ведущих мест в структуре заболеваний органов пищеварения у взрослого населения Средней Азии. По данным эпидемиологических исследований 1980–1990-х годов, проведённых в Узбекистане, Таджикистане и Туркменистане,

распространённость гастритов с пониженной и нулевой кислотностью достигала 38–46 % среди лиц старше 30 лет. Это связано с высокой частотой алиментарных погрешностей, широким употреблением острой, жирной и пряной пищи, а также с неблагоприятными климатогеографическими условиями региона.

Основным методом лечения данной патологии традиционно считается диетотерапия по Певзнеру — стол № 2, который предусматривает механическое и умеренное химическое щажение желудка при обязательной стимуляции его секреторной и моторно-эвакуаторной функции. Однако в реальной клинической практике больные часто плохо соблюдают диету № 2 в её «классическом» виде (отварное мясо, паровые котлеты, протёртые каши и т. д.), поскольку такая еда кажется им безвкусной и непривычной, особенно на фоне многолетнего употребления национальной кухни.

В то же время традиционные узбекские блюда второй и третьей подачи (шурпы, пловы лёгких вариантов, лагман, манты на пару, мастава, атала, манчыза и др.) обладают выраженными органолептическими свойствами: ярким ароматом, приятным вкусом, умеренным содержанием пряностей и экстрактивных веществ, что теоретически делает их идеальными натуральными стимуляторами желудочной секреции.

До настоящего времени в доступной литературе практически отсутствовали систематические исследования по возможности и эффективности включения национальных блюд Средней Азии в диету № 2 при лечении больных с гипо- и анацидными гастритами.

### **Цель исследования**

Изучить клиническую эффективность и влияние традиционных узбекских национальных блюд на секреторную, кислотообразующую и моторно-эвакуаторную функцию желудка, а также на хлоридный обмен у больных

хроническим гипацидным и анацидным гастритом при использовании их в составе диеты № 2 в условиях стационара и санаторно-курортного лечения в Узбекистане.

**Материалы и методы.** Исследование проведено в 2018–2024 гг. на базе терапевтического отделения Самаркандской городской клинической больницы № 1.

Под наблюдением находилось 44 больных в возрасте от 21 до 67 лет:

- 28 мужчин и 16 женщин; - гипацидный гастрит — 21 человек; - анацидный гастрит — 23 человека.

Диагноз подтверждался фракционным желудочным зондированием, рентгенологически и эндоскопически.

Всем больным назначалась диета № 2 с механическим и химическим щажением, но с обязательным включением традиционных узбекских блюд второй и третьей подачи: суп-мастава, угро-оши, киёма шурпа, атала, манчыза, шавля, лагман, манти, чалоп и др.

Блюда готовились по национальным рецептам с умеренным количеством специй, жира и экстрактивных веществ.

Контрольные исследования: - фракционное желудочное зондирование (до лечения, на 10–15-й и 28–30-й день); - определение свободной и общей кислотности, дебита HCl; - содержание хлоридов в крови и желудочном соке (методом титрования); - рентгеноскопия эвакуаторной и моторной функции желудка; - динамика клинических симптомов.

### **Результаты исследования.**

#### ***1. Клиническая картина до начала лечения.***

Все больные предъявляли типичные жалобы: - постоянная тяжесть и тупая боль в эпигастрии после еды; - отрыжка воздухом, кислым или тухлым;

- тошнота, иногда рвота съеденной пищей; - снижение аппетита; - общая слабость, похудание.

Рентгенологически: у 96 % больных — сглаженность или огрубение складок слизистой, замедленная эвакуация бария (от 4 до 12 ч), пониженная перистальтика.

По данным зондирования: - свободная HCl — от 0 до 15 ед. (в 78 % случаев — полная ахлоргидрия); - общая кислотность — 8–25 ед.; - дебит-час HCl — менее 300 мг/ч у всех больных.

**2. Динамика клинических симптомов на фоне диеты с национальными блюдами.** Уже на 5–7-й день лечения у 34 из 44 больных (77,3 %) отмечено: - значительное улучшение самочувствия; - появление аппетита; - уменьшение или полное исчезновение болей в эпигастрии; - прекращение тошноты и отрыжки. К 10-му дню лечения положительная динамика наблюдалась у 41 больного (93,2 %). К концу лечения (24–30-й день) только у 3 больных сохранялись умеренные диспепсические жалобы, у остальных — полная клиническая ремиссия.

**3. Изменения кислотообразующей функции желудка.** После 10–15 дней лечения: - свободная HCl появилась у 19 из 23 больных с исходной анацидией (82,6 %); - средний уровень свободной HCl повысился с 0–8 до 28–46 ед.; - общая кислотность — с 12–25 до 48–68 ед.; - дебит-час HCl — с 80–250 мг до 1200–2800 мг.

К концу лечения (28–30-й день): - нормализация или значительное повышение кислотности наблюдалась у 39 больных (88,6 %); - у 5 больных с длительным анамнезом (более 15 лет) кислотность осталась пониженной, но повысилась в 2–3 раза по сравнению с исходной.

#### **4. Динамика содержания хлоридов.**

Исходно: - хлориды крови — 420–485 мг% (среднее 458 мг%); - хлориды желудочного сока — 110–280 мг% (среднее 198 мг%).

После 3–4 недель лечения: - хлориды крови снизились в среднем до 405 мг% ( $p < 0,01$ ); - хлориды желудочного сока повысились до 380–460 мг% (среднее 412 мг%).

Таким образом, произошло перераспределение хлоридов из крови в желудочный сок — признак восстановления секреторной функции париетальных клеток.

### ***5. Восстановление моторной функции желудка***

Рентгенологически: - у 37 больных (84 %) к концу лечения отмечено усиление перистальтики; - время эвакуации бария сократилось с 6–12 ч до 2–3 ч;

- восстановилась нормальная складчатость слизистой; - исчез спазм привратника.

У 6 больных с выраженным рубцово-спаечным процессом моторная функция улучшилась умеренно.

### ***6. Переносимость национальных блюд***

Все блюда переносились отлично. Не было ни одного случая обострения или ухудшения.

Больные отмечали, что именно благодаря аромату, вкусу и разнообразию национальных блюд они впервые за многие годы начали есть с удовольствием и в достаточном количестве.

### **Выводы**

1. Национальные узбекские блюда (суп-мастава, шавля, лагман, манчыза, атала и др.) идеально вписываются в диету № 2 и являются высокоэффективным средством стимуляции желудочной секреции при гипацидных и анацидных гастритах.

2. Уже на 5–10-й день их применения наблюдается выраженное клиническое улучшение, повышение кислотности и нормализация моторной функции желудка.

3. Включение национальных блюд значительно повышает приверженность больных к диетотерапии благодаря отличным вкусовым качествам и привычности для населения Средней Азии.

4. В условиях Узбекистана и других республик Средней Азии национальные блюда должны стать основой диеты № 2 при лечении больных с пониженной секреторной функцией желудка.

### **Список литературы.**

1. Баратова Р. Ш., Шайкулов Х. Ш. КАК НАЦИОНАЛЬНАЯ КУХНЯ МОЖЕТ ПОМОЧЬ ПРИ АНЕМИИ //Экономика и социум. – 2024. – №. 7 (122). – С. 708-711.
2. Баратова Р. Ш., Шайкулов Х. Ш. ОПРЕДЕЛЕНИЕ СОДЕРЖАНИЯ МЕДИ И ЖЕЛЕЗА В АНТИАНЕМИЧЕСКОЙ ДИЕТЕ, СОСТАВЛЕННОЙ НА ОСНОВЕ ТРАДИЦИОННЫХ УЗБЕКСКИХ БЛЮД //Экономика и социум. – 2024. – №. 7 (122). – С. 717-720.
3. Файзибоев П. Н., Шайкулов Х. Ш. Оценка состояния питания проживающих в доме инвалидов //Экономика и социум. – 2024. – №. 3-2 (118). – С. 1004-1007.
4. Akbarovich A. A., Murodullayevich T. O., Shodievich S. H. OG ‘IZ BO ‘SHLIG ‘I SHILLIQ QAVATLARINING ZAMBURUG ‘LI KASALLIKLARIDA EOZINOFIL KO ‘RSATKICH //Международный журнал теории новейших научных исследований. – 2025. – Т. 1. – №. 1. – С. 116-119.
5. Faxritdinovna G. Z., Shodievich S. H., Roziqovna R. M. TABIIY OVQATLANTIRISHNING BOLALAR SALOMATLIGIGA TA’SIRI //“ YURT FAXRI”. – 2025. – Т. 1. – №. 1.
6. Roziqovna R. M., Shamuradovna B. R. KAMQONLIKNI BARTARAF ETISHDA MILLIY TAOMLARNING O ‘RNI //INDEXING. – 2024. – Т. 1. – №. 2. – С. 126-129.

7. Sh B. R., Sh S. H. BIRINCHI SINFI O'QUVCHILARINING MAKTAB TA'LIMIGA TAYYORLIGINING GIGIENIK MEZONLARI //Экономика и социум. – 2025. – №. 4-1 (131). – С. 1355-1360.
8. Shamuradovna B. R., Roziqovna R. M. KAMQONLIK PARHEZIDAGI O'ZBEK MILLIY TAOMLARI TARKIBIDA MIS VA TEMIR MIQDORINI ANIQLASH //INDEXING. – 2024. – T. 1. – №. 2. – С. 140-143.
9. Shamuradovna B. R., Shodievich S. H. TVOROGLAR TURLI HARORATDAGI SHAROITLARIDA SAQLANGANDA ENTEROBAKTERIYALAR VA STAFILOKOKKLARNING SAQLANIB QOLISHI //INDEXING. – 2024. – T. 1. – №. 2. – С. 121-125.
10. Shodievich S. H. et al. BOLALAR O'RTASIDA QANDLI DIABET KASALLIGINI KELIB CHIQISHINI SABABLARINI O'RGANISH //SHOKH LIBRARY. – 2025. – С. 41-41.