

12. Krapivin V.F. and Shutko A.M. Information Technologies for Remote Monitoring of the Environment. -Chichester U.K.: Springer/Praxis, 2012.- 498 pp.
13. Krapivin V.F., Shutko A.M., and Nitu C. The GIMs-based research remote sensing platforms. - Bulletin AGIR (Bucharest, Romania), 2012.- V.XVII. – №2.- P.1224-1228.

14. Krapivin V.F., Varotsos C.A. and Soldatov V.Yu. Mission to Mars. Reliable method for liquid solutions diagnostics. - Frontiers in Environmental Science: Environmental Informatics, 2014.- V.21.-No.2. – P.1-8.
15. Krapivin V.F., Varotsos C.A., Soldatov V.Yu. New Econinformatics Tools in Environmental Science: Applications and Decision-making. -London, U.K.: Springer, 2015. - 903 pp.

16. Mahaney W.C. and Dohm J. Life on Mars? Microbes in Mars-like Antarctic Environments. - Journal of Cosmology, 2010.- V.5. - P. 951-958.
17. Mkrtchyan F.A., Krapivin V.F., Kilimov V.V., Kovalev V.I. Hardware-software system of the water environment monitoring with use of microwave radiometry and spectroellipsometry means. Proceedings of the 28-th International Symposium on Okhotsk Sea & Sea Ice. 17-21 Fedutary 2013 Mombetsu, Hokkaido, Japan. The Okhotsk Sea & Cold Ocean Research Association, Mombetsu, Hokkaido, Japan, 2013,

- pp. 104-109.
18. Nitu C., Krapivin V.F., Soldatov V.Yu. Information-Modeling Technology for Environmental Investigations. Bucharest, Romania:Matrix Rom, 2013. - 621 pp.
19. Nitu C., Krapivin V.F., Soldatov V.Yu., Anda Dobrescu. A device to measure the geophysical and hydrophysical parameters. Proceedings of the 19th International Conference on Control-Systems and Computer Science - CSCS19, 29-31 May 2013, Bucharest, Romania, pp. 281-284.

20. Perov P.I., Kovalev V.I., Rukovishnikov A.I., Rossukanyi N.M., and Johnson W.H. New high precision and high speed automatic ellipsometer with polarization switching for in situ control in semiconductor device technologies. -International Journal of Electronics, 1994. -V.76. – №.5. - P. 797 – 803.
21. Schulze-Makuch D., Fairén A.G., and Davila A.F. The case for life on Mars. International -Journal of Astrobiology, 2008. - №.7. - P. 117-141.
22. Sun R., Wang Z.Z., Chen L., and Wang W.W. Assessment of surface water quality at large watershed scale: land-use, anthropogenic, and administrative impacts. - JAWRA Journal of the American Water Resources Assessment, 2013. - V.49. – №.4.- P. 741-752.

ТЕОРИЯ И МЕТОДЫ ИССЛЕДОВАНИЯ АНТРОПОГЕННЫХ ИЗМЕНЕНИЙ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ НА ЗДОРОВЬЕ НАСЕЛЕНИЯ

УДК 504.5/9.614.1

Б1
48

ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ И ЗДОРОВЬЕ НАСЕЛЕНИЯ

К.т.н. И.И. Поганов, С.В. Корешкова, И.А. Шетинина, к.т.н. А.Г. Юдин
(Всероссийский институт научной и технической информации РАН,
иrotaparov37@mail.ru)

24-63

24-60

Неправильное питание становится причиной большинства болезней и стабильного здоровья человека. Потребителю нуждается в большей информации. Многие основные правила питания не известны, а достоверная информация kommerческого характера, распространяемая ради роста продаж, временно приводит к неадекватной реакции некоторых групп потребителей. При подготовке данного обзора были использован уникальный научный труд Carl Heinz Wilms (веб-сайт:author@OurFood.com), единедший в конце 2010 г. «НАША ПИЩА:

БАЗА ДАННЫХ О ПРОДУКТАХ ПИТАНИЯ И СМЕЖНЫХ НАУКАХ»
(31 глава, библ. 4067).
База данных была переведена на русский язык и издана в отдельных номерах «Бюллетеня Обзорной информации Всероссийского института научной и технической информации РАН «Проблемы окружающей среды и природных ресурсов» в 2011-2013 гг.

Введение

«НАША ПИЩА» является базой данных, в которой содержится информация о продуктах питания, связанной с ними физиологией, технологиями, аналитическими методами, бактериологией и темами, представляющими общий интерес.

Автор: Карл Хайнц Вильм, дипломированный биохимик, окончивший факультет фармации Федерального университета штата Пара в муниципалите Белен¹, Бразилия. Вильм является членом Совета фармации Порту-Алегри², был руководителем отдела бактериологии Биохимической лаборатории доктора Фриделя в Сан-Леопольдо, штат Риу-Гранди-ду-Сул, впоследствии главный химик пищевой промышленности.

Отказ от ответственности: «НАША ПИЩА» написана тщательно. Однако автор не дает никаких гарантий и не признает никакой ответственности за небрежность или недостатки, вызванные ошибками, или неправильное понимание содержания.

¹ Муниципалитет, город и порт на севере Бразилии, столица штата Пара, с населением 1,4 млн. чел. (2007 г.), основанный в 1616 г.

² Город в Бразилии, столица штата Риу-Гранди-ду-Сул, один из важнейших городов южной Бразилии, являющийся культурным, политическим и экономическим центром региона, с населением 1,4 млн. чел. (2007 г.), основанный в 1772 г.

Виноград и виноградные вина

Виноград согласия (Concord grape) [50]

Виноград Изабелла (*Vitis labrusca*) является сортом винограда, характерным для северо-востока США. Это источник многих культурных сортов винограда, включая «виноград согласия» (BC). В исследовании, выполненном в Исследовательском центре питания на старение при университете Тарфта в Бостоне, штат Массачусетс, связываются улучшенные результаты поведенческих испытаний и двигательной активности на крысах, которых кормили соком BC, отличавшегося высоким содержанием полифенолов. В исследовании сделано предположение, что воздействия сока BC могут быть более эффективными, чем любые другие одиночные воздействия. Появляется надежда, что компоненты этого винограда могут препятствовать старению мозга.

BC может оказывать положительное влияние на здоровье человека: уменьшать гипертонию, ослаблять негативное влияние пассивного курения, но пока эти результаты являются предварительными [51].

Заключительное действие красного и белого вина против сердечнососудистых заболеваний

В работе [52] обнаружено, что мякоть винограда обладает такими же кардиопротекторными свойствами, что и кожура, а антиоксидантные потенциалы кожуры и мякоти винограда сопоставимы, несмотря на то, что мякоть не обладает антиоксидантной активностью.

Недавние исследования документально подтвердили, что виноград и виноградный сок обладают равными кардиопротекторными свойствами с красным вином, несмотря на существенные различия в содержании полифенолов.

В нескольких исследованиях определена связь регулярного потребления красного вина со снижением риска сердечных болезней. Кожица красного винограда является богатым источником антиоксида с красной окраской. Красный виноград обычно давится целиком, и это означает, что антиоксиданты переходят в вино и сок, напротив, большая часть сортов белого вина или соков из белого винограда готовится после удаления кожицы винограда, и это даёт основание полагать, что красные вина и соки из красного винограда полезнее для здоровья, чем из винограда белых сортов.

Исследователи кормили три группы крыс только водой (контрольная группа), экстрактом кожицы винограда, или экстрактом мякоти винограда. Рост количества малионильдегида (MDA), химически активного карбонильного соединения, связанного с окислительным стрессом, определяли в условиях ишемической болезни сердца и инфаркта миокарда.

Не наблюдалось различий между экстрактами из мякоти и из кожицы, у обеих групп отмечали значительное уменьшение количества сердечных приступов по сравнению с контрольной группой.

Определение содержания полифенолов подтвердило, что в то время как в кожице концентрация антиоксида составила примерно 128 мг/100 г, в мякоти таких соединений обнаружено не было.

Однако было отмечено, что удаление примесей из экстрактов мякоти и из кожицы были одинаковыми. В мякоти винограда содержались полифенолы, но не было антиоксида такого типа, который был в кожице винограда. Кроме того, сообщалось о кофейной, кантаровой и кумаровой кислоте, которые присутствуют в сортах белого винограда.

Красное вино и снижение атеросклероза

Авторы работы [53] исследовали эффект потребления красного вина или его основного полифенольного составляющего катехина или кверцетина на развитие атеросклеротических изменений в отношении восприимчивости LDL в плазме крови к окислению и агрегированию у мышей.

Они обнаружили, что ингибирование окисления LDL-полифенолами может быть связано, по крайней мере частично, с непосредственным воздействием полифенолов на LDL, поскольку как кверцетин, так и катехин связываются с частичами LDL путем образования другой связи.

Авторы пришли к выводу, что потребление с пиццей красного вина или его полифенольных флавоноидов кверцетина и в меньшей степени катехина приводят к ослаблению развития атеросклеротических изменений, и это воздействие связано со снижением способности LDL к окислению и агрегации.

Источники литературы

1. 60000 jobs lost in German retail sector; Eurofood, 17 December 1998. - P.5.
2. Carrefour sales up 10,4% in November; Eurofood, 17 December 1998. - P.9.
3. *Freeze Gunhild: Billing wie noch nie // Die Zeit.* - 25.02.1999. - N.9.
4. Ernährungsmedizin: hrsg von Hans-Konrad Biesalski, Stuttgart: Thieme 1995. - P. 188-219.
5. *Eminrich Michael. Wider den blauen Dunst; Frankfurter Rundschau am Wochenende.*, 29.5.99.
6. *Hann, Prof. Dr. Michael: Schlank und gesund ohne Diät, Mosaik Verlag München, 1997.*
7. *Greim Heidrun. Pflanzenhormone und ihre Wirkung auf den Menschen ;GIG Labor-Fachzeitschrift 10/2000.- P. 1164.*
8. National Guideline Clearinghouse: The role of isoflavones in menopausal health: consensus opinion of The North American Menopause Society; Menopause -2000 Jul-Aug; P. 215-29.
- http://www.guideline.gov/summary/summary.aspx?doc_id=2567&br=001793.&string =Isoflavo.
9. *Taku Kyoko, Umegaki Keizo, Sato Yoko, Taki Yuko, Endoh Kaori, Watanabe Shaw // J Clinical Nutrition.- Apr 2007.-N 85.-P.1148-1156.*
10. *Welsh J.A., Sharma F., Abramson J.L., Vaccarino V., Gillespie C., Vos M.B. // JAMA.- 2010.- N 21.- P. 1490-7.*
11. Reducing saturated fat and sugar in sweet foods. EFSA 26 March 2010. http://www.food.gov.uk/news/newsarchive/2010/mar/reducesat.
12. *El-Shemy H., Abdel-Rahim E., Shaban O., Ragab A., Carnowale E., Fujita K. //Soil Science and Plant Nutrition.-2000/-v.46, N 2.-P.515-524.*
13. *Fry A.G., Muesing R. et al. J Am Diet Assoc. -1980-N 77.-P.264-270.*
14. *Sachiko T. St. Jeor, PhD; Barbara V. Howard, PhD; T. Elaine Prewitt, RD, Dr PH; Vicki Bovee, RD, MS; Terry Bazzare, PhD; Robert H. Eckel, MD; Dietary Protein and Weight Reduction, A Statement for Healthcare Professionals From the Nutrition Committee of the Council on Nutrition, Physical Activity, and Metabolism of the American Heart Association. OurFood (c) 1998 - 2005 by Karl Heinz Wilm 1115. American Heart Association. AHA Science Advisory. 1870-1874 Circulation October 9, 2001.*
15. *Shai I., Schwarzschild d., Henkin Y., et al. J. Med. – 2008.-July 17.- S.229-241. http://www.circulationaha.org.*