

Konference Hami v Praze na Žofíně

MUDr. Pavel Frühauf, CSc.

Klinika dětského a dorostového lékařství VFN a 1. LF UK Praha

Dne 7. dubna 2017 se konala na pražském Slovanském ostrově konference pořádaná firmou Nutricia, která byla věnovaná problematice fermentace. Její součástí bylo uvedení nové fermentované kojenecké mléčné formule Hami na český trh. Přednášky proběhly ve velkém sále Žofína, který svojí nádherou ohromil zahraniční přednášející a ve kterém, jak připomněl moderátor večera Marek Eben, v roce 1843 tančila na plese třidvacetiletá Božena Němcová. Na rozdíl od výhradně mužských speakerů se akce účastnilo téměř 200 pediatrů převážně ženského pohlaví, jak je v kraji obvyčejem.

V prvním sdělení (Dáme dětem příležitost?) prim. MUDr. František Jimramovský, MHA z Pediatrické kliniky FN a MU Brno připomněl význam prvních 1 000 dní života (tj. prenatální období a první dva roky života dítěte) pro tzv. metabolické programování a zdravotní prognózu na celý život. S tím, že mateřské mléko jako excelentní představitel funkčních potravin a vzor pro náhradní kojeneckou výživu, kromě optimálního složení z hlediska kvalitativního i kvantitativního obsahuje oligosacharidy, které jsou významným činitelem pro tvorbu a udržení optimálního mikrobiomu kojence. Základní charakteristika funkčních potravin spočívá v: 1) dodávce živin, 2) pozitivním vlivu na funkci a strukturu některých orgánů, 3) pozitivním vlivu na zdravotní stav, 4) preventivní zdravotní efekt. Prim. Jimramovský zmínil velký vliv epigenetických faktorů (zevní faktory, z nichž je výživa považována za nejdůležitější faktor, jejíž poruchy v kojeneckém věku mohou vést k celoživotním negativním zdravotním důsledkům).

MUDr. Pavel Frühauf, CSc. z Kliniky dětského a dorostového lékařství 1. LF UK a VFN v Praze vysvětlil na základě recentních publikací význam fermentace a její zdravotní profity (kardiovaskulární protekce, mentální zdraví, glukózová homeostáza, kontrola hmotnosti, kostní zdraví, odolnost vůči infekcím). Principem protektivních

Obr. 1. Zaplněný žofínský sál



schopností fermentovaných potravin je působení enzymů mikroorganismů, které ve svých důsledcích vedou ke změně vstupního substrátu se změnou jeho vlastností. Při tomto procesu probíhají procesy vedoucí k produkci bioaktivních látek z nichž některé příznivě ovlivňují centrální nervový systém, redukcí alergenicitu původní látky a vedou k produkci koncových látek procesu fermentace – v případě mléka a mléčných výrobků k produkci kyseliny mléčné.

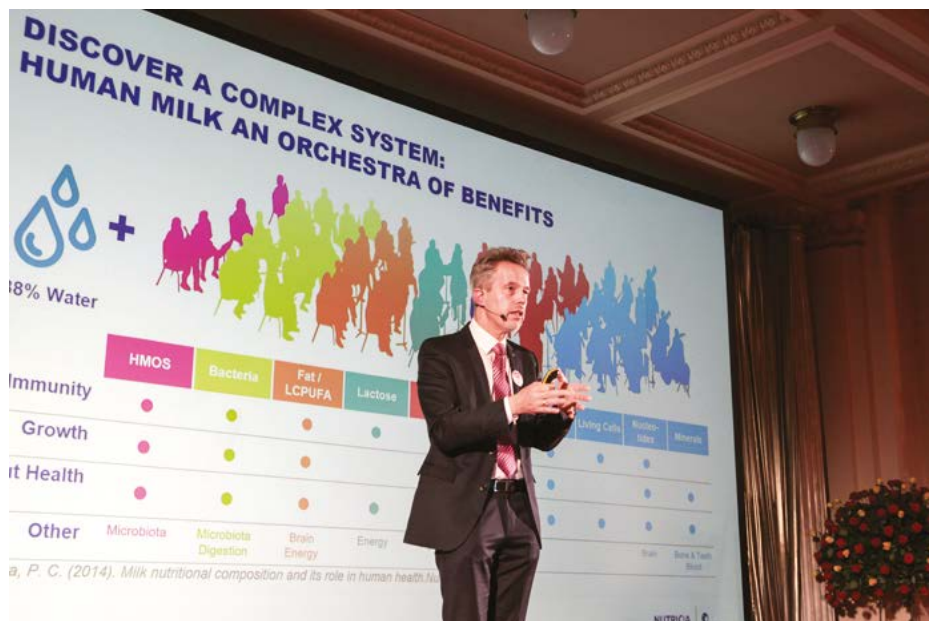
Biologickým efektem fermentačních pochodů je snížení proinflatorního nastavení organismu, stabilizace sliznice střeva a její reparace. Příkladem fermentovaných potravin konzumovaných dospělými jsou např. jogurty, sýry, chléb, kysané zelí, víno. Příznivé efekty fermentačních pochodů v kojeneckém věku jsou popisovány ve vztahu k regurgitacím, meteorismu a flatulenci, kojeneckým kolikám a kvalitě stolice (její konzistence je pak měkčí a frekvence častější).



KORESPONDENČNÍ ADRESA AUTORA: MUDr. Pavel Frühauf, CSc., fruhaufp@volny.cz
Klinika dětského a dorostového lékařství VFN a 1. LF UK Praha
Ke Karlovu 2, 120 00 Praha 2

Cit. zkr: Pediatr. praxi. 2017; 18(4): 262–264

Obr. 2. Přednáška RNDr. Bernda Stahla, Ph.D.



RNDr. Bernd Stahl, Ph.D., vedoucí výzkumného týmu Danone Nutricia, který se věnuje problematice mateřského mléka, přednesl sdělení: Výzkum mateřského mléka v souvislosti s částečně fermentovanou formulí s probiotiky. Mateřské mléko a jeho složení přirovnal k symfonickému orchestru, který pro své fungování rovněž potřebuje harmonii více nástrojů. Podobně mateřské mléko – jako inspirace pro

výrobu kojeneckých formulí – naplňuje současně více funkcí, tj. zajišťuje růst, aktivně podporuje imunitu, příznivě působí na fungování gastrointestinálního traktu a jeho bakteriální osídlení a mnohé další. Ze znalosti těchto procesů vychází i použití definovaných oligosacharidů a enzymatických produktů probiotických bakterií ve fermentačním procesu při výrobě kojenecké formule uváděné na trh.

Poslední sdělení přednesl prof. Udo Herz, Dr. Med, imunolog – vedoucí Science Global, HealthCare Nutrition – Danone Nutricia Early Life Nutrition, který prezentoval výsledky klinických studií s novou fermentovanou formulí. V multicentrické studii (FIPS study) bylo prokázáno, že kojenci ve srovnání s obvyklou fyziologickou formulí prospívali srovnatelným způsobem. Fermentační úpravy formule však vedly ke statisticky významnému poklesu výskytu kojeneckých kolik i pláče, a tím ke zlepšení kvality života kojenců i jejich rodičů. Jiná studie (LIFE study) prokázala, že kvalita stolice dětí krmených fermentovanou formulí vedla ke srovnatelné konzistenci stolice jako u kojených dětí.

Poté předseda představenstva Nutricie a.s. pan Olivier Gachon pokřtil novou fermentovanou kojeneckou formulí Hami, která splňuje kritéria funkční potraviny, tj. 1) slouží jako náhradní kojenecká výživa plně pokrývající nutriční potřeby kojence, 2) má pozitivní vliv na funkci organismu a zdravotní stav (studie FIPS a LIFE) a 3) preventivní efekt (příznivý vliv oligosacharidů a fermentované složky mléka pro zdravé zažívání).

Konference byla zakončena minirecitálem Karla Gotta.