

# КУМЫСОЛЕЧЕНИЕ ОСЛАБЛЕННЫХ ДЕТЕЙ В ХОРЕЗМСКОМ РЕГИОНЕ

Машарипова Ш.С.<sup>1</sup>, Матякубова А.У.<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Машарипова Шохиста Сабировна - ассистент;

<sup>2</sup>Матякубова Айша Уриновна – ассистент,  
кафедра инфекционных болезней и фтизиатрии,

Ургенчский филиал

Ташкентская медицинская академия,

г. Ургенч, Республика Узбекистан

**Аннотация:** кумыс — вкусный и питательный молочный напиток. С древности кумыс не только продукт питания, но и лечебное средство. Впервые сведения о его лечебном действии встречаются в трудах Абу–Али–ибн–Сины. В данной статье отводится роль лечебным свойствам национального кисломолочного продукта кумыс. Отмечены антиоксидантные, гиполипидемические, гипотензивные, противовоспалительные, гипогликемические свойства напитка. Кумыс - перспективное лечебное средство при туберкулезе. Кумысолечение - эффективный метод ускорения восстановления организма. В статье приводится обзор научной литературы по лечебным свойствам национального кисломолочного продукта кумыс. Кумыс - перспективное лечебное и профилактическое средство.

**Ключевые слова:** кумыс, ослабленные дети, народная медицина, профилактическое средство, национальный кисломолочный продукт.

**Актуальность:** Лечебные свойства кумыса известны давно. Кумыс — это изобретение кочевых племен, один из самых древних напитков, известных на земле. Еще Геродот в 5 веке до новой эры отмечал, что кумыс, изготовляемый из кобыльего молока, является основным элементом гостеприимства у скифов. О благотворном влиянии его на организм человека упоминается в рассказах путешественников, историков, писателей, в трудах и исторических документах с древнейших времен. О кумысе писал венецианский путешественник XIII века Марко Поло: «Напитком служит кобылье молоко, приготовленное таким образом, что можно принять за белое вино. Это очень хороший напиток. А известный нам как создатель «Толкового словаря великорусского языка», Владимир Иванович Даль, хирург и «вторая хирургическая перчатка» России, член-корреспондент Российской Академии наук, в 1843 году написал о лечебных свойствах кумыса. До второй половины XIX века способы приготовления кумыса держались в секрете, передавались в семьях по наследству. И было непросто получить сведения о технологии его изготовления. Но слава о его целительных свойствах росла, и в башкирские и оренбургские степи ехало много больных, хотя там еще не было никаких лечебниц и приходилось порой ютиться в палатках или юртах. В 1858 году доктор Нестор Васильевич Постников открыл свою первую кумысолечебницу на сто больных и вел регулярные наблюдения о результатах лечения. Н. Постникова считают основоположником научно обоснованного кумысолечения, он в трех словах определил главные свойства кумыса: «питает, укрепляет, обновляет» [1]. На кумысолечение к нему приезжали Лев Толстой и Антон Чехов. Вскоре многие врачи стали признавать кумыс наилучшим из всех тогда известных средств против туберкулеза [2]. Кумыс делают из кобыльего или коровьего молока методом брожения. Так перерабатывать продукт придумали еще среднеазиатские кочевники. Кобылье молоко было в основе их питания. Секрет приготовления напитка из кобыльего молока в двух типах брожения — молочнокислом и спиртовом. Оба должны протекать параллельно, тогда пропорции приготовления будут соблюдены правильно. Чтобы молоко превратилось в кумыс, нужна закваска. В парное или подогретое кобылье молоко добавляют культуры молочнокислых палочек и дрожжей. Напиток действует, прежде всего, на кишечник: слабый — послабляет, а крепкий — закрепляет. Улучшаются аппетит и усвоение пищи (особенно белков и жиров), а организм принимает кумыс даже лучше, чем молоко. Регулярное употребление этого напитка укрепляет иммунитет и существенно облегчает симптомы хронических заболеваний. В нем содержится много полезных аминокислот, нормализующих обменные процессы. После двухмесячного курса оздоровления вес больного увеличивается на 3–7 кг, что очень важно для истощенных туберкулезом [3]. Кумысолечение показано на ранних этапах развития туберкулеза, при плевритах, а также при формах туберкулеза лимфатических узлов. Дозировка должна быть строго индивидуальной, так как у чувствительного больного туберкулезом кумыс может вызвать ухудшение состояния. Для окрепших пациентов схема такая: в первые два дня они пьют по 100 мл кумыса 6 раз в день. И только если эту дозу больной переносит хорошо, на третий день разовую дозу увеличивают до 250 мл. При этом пациент находится под присмотром медиков. Если организм ослаблен, кумыс назначают по 50 мл 6 раз в день. Переносимость хорошая — тогда каждый день к первоначальной дозировке добавляют еще по 50 мл, постепенно доводя дозу до 250 мл. На ней останавливаются. Стоит отметить, что кумыс лучше усваивается и приносит больше пользы, если его прием сопровождается прогулками и физическими упражнениями [4, 5].

**Материалы исследования:** Научные исследования проводились в областном Хорезмском противотуберкулезном диспансере. Выбраны на обследование 150 больных подростков и детей с клинических форм преобладал инфильтративный туберкулез легких - 83,3%. МБТ выделяли 72,2% пациентов. В качестве контроля обследовано 157 больных из них 75 больных к химиотерапии

дополнительно употребляли в пищу кисломолочный напиток кумыс из кобыльего молока. Всем больным определяли типы адаптационных реакций (АР) согласно Л.Х. Гаркави (1991). Выделяли реакции стресса (РС), реакцию тренировки (РТ), спокойной активации (РСА) повышенной активации (РПА). На фоне комплексной терапии больным основной группы употребляли кисломолочный напиток кумыс. Основным материалом исследования являлось кобылье молоко, пищевая ценность которой на 100 г. продукта составляла: вода – 89,30 г.; белки – 2,80 г., лактоза – 5,80 г., жир – 1,60 г., а также 0,50 г. микроэлементов и витаминов. Содержание основных витаминов в кобыльем молоке на 100 г. продукта: рети-нол (А) – 0,01 мг; тиамин (В1) – 0,03 мг; рибофлавин (В2) – 0,04 мг; витамин Е – 0,05 мг; ас-корбиновая кислота (С) – 14,00 мг. Для приготовления кумыса использовалось кобылье молоко из Хорезмской области Республики Узбекистан. Кумыс, приготовленный по этой технологии, отличался лучшим вкусом, большим содержанием ароматических веществ, он был более устойчив к перекисанию при хранении [4, 5].

**Результаты исследования:** Установлено, что в обеих группах больных до начала лечения достоверно чаще встречалась реакция стресса (РС) –  $47,7 \pm 4,0\%$  и  $54,3 \pm 4,0\%$ . Реакция тренировки составила  $40,1 \pm 4,0\%$  и  $34,4 \pm 3,8\%$  соответственно. Реакция спокойной активации выявлено у  $8,9 \pm 2,3\%$  основной и у  $7,3 \pm 2,1\%$  больных контрольной группы, реже встречалась в обеих группах реакция повышенной активации:  $3,3 \pm 1,4\%$  и  $3,9 \pm 1,5\%$  соответственно. В процессе лечения отмечено уменьшение РС до  $14,0 \pm 2,8\%$  у больных, получавших дополнительно фитосбор. Особо следует отметить, что у больных получавших в пищу кумыс достоверно увеличилась частота наиболее благоприятной физиологической реакции – РСА ( $36,9 \pm 3,8\%$ ). В то же время у больных с реакций спокойной активации отмечено более благоприятное клиническое течение, ограниченный процесс в легочной ткани. Установлено, что у больных получавших кумыс на 10-15 дней раньше происходит уменьшение симптомов интоксикации по сравнению с контрольной. Прекращение выделений МБТ отмечено через 3 месяца в основной группе у  $97,8 \pm 2,7\%$  (контрольной -  $77,6 \pm 3,7\%$ ).

**Вывод:** Применение кисломолочного напитка кумыс, обладающего адаптогенным действием в комплексной терапии туберкулёза способствовало повышению общей эффективности лечения краткосрочной интенсивной химиотерапии.

#### *Список литературы*

1. *Ревина А.И.* Краткая энциклопедия домашнего хозяйства. Москва, 1960. Стр. 308-770.
2. *Атабаев И.Н., Белов Г.В.* Влияние кумыса и напитка актык на моторную функцию кишечника у женщин с метаболическим синдромом. Современная медицина: актуальные вопросы, 2016. Стр. 62-77.
3. *Ахатова И.А.* К вопросу об истории кумысоделия и кумысолечения, 2006. Стр. 22-27.
4. *Бакиров А.А., Маннапова Р.Т., Панин А.Н.* Стимуляция факторов естественной резистентности организма кумысом в сочетании с прополисом и пергой. Морфологические, функциональные показатели систем организма в норме и при профилактике инфекционных, инвазионных болезней. Москва, 2012. Стр. 27-44.
5. *Краснов М.В., Краснов В.М.* Часто болеющие дети: как защитить ребенка? // Вопросы современной педиатрии, 2010. Т. 9. № 2. С. 161–164.