 УДК: 616.33-002.2:613.81

АЛКОГОЛЬНЫЕ ПРИОРИТЕТЫ У БОЛЬНЫХ ХРОНИЧЕСКИМ НЕАТРОФИЧЕСКИМ ГАСТРИТОМ

А.А. Авраменко

Проблемная лаборатория по вопросам хронического хеликобактериоза Черноморского национального университета имени Петра Могилы, г. Николаев.

Ключевые слова: *хронический неатрофический гастрит, "крепкие" алкогольные напитки, вино и пиво.*

Клиническая и экспериментальная патология Т.16, №2 (60). С.03-06.

DOI:10.24061/1727-4338.XVI.2.60.2017.1

E-mail: aaahelic@gmail.com

Цель исследования *- провести исследования по поводу определения алкогольных приоритетов у больных хроническим неатрофическим гастритом.*
Материалы и методы*. Проведено статистическое исследование по поводу алкогольных приоритетов по материалам анамнеза жизни 784-х больных с подтвержденным хроническим неатрофическим гастритом при помощи комплексного обследования, которое включало pH-метрию, эзофагогастродуоденоскопию, двойное тестирование на хеликобактрную инфекцию и исследование биопсийного материала из 4-х топографических зон желудка).*
Результаты. *Выяснено, что 98,1% опрошенных предпочитали "крепкие" алкогольные напитки (коньяк, водка, виски, самогон), так как испытывали дискомфорт при употреблении вина и пива.*
Выводы. *1. Приоритетное употребление больными хроническим неатрофическим гастритом "крепких" напитков обусловлено отсутствием в них, в отличие от вина и пива, пищевой мочевины, что не приводит к избыточному образованию остаточного аммиака в полости желудка и формированию в дальнейшем интоксикации организма. 2. Из "крепких" напитков предпочтительным является коньяк, дубильные вещества которого задерживают в организме витамин С.*

Ключові слова: *хронічний неатрофічний гастрит, "міцні" алкогольні напої, вино і пиво.*

Клінічна та експериментальна патологія Т.16, №2 (60). С.03-06.

АЛКОГОЛЬНІ ПРІОРИТЕТИ У ХВОРИХ НА ХРОНІЧНИЙ НЕАТРОФІЧНИЙ ГАСТРИТ

А.О. Авраменко

Мета дослідження *- провести дослідження з приводу визначення алкогольних пріоритетів у хворих на хронічний неатрофічний гастрит.*
Матеріали та методи. *Проведено статистичне дослідження з приводу алкогольних пріоритетів за матеріалами анамнезу життя 784-х хворих з підтвердженим хронічним неатрофічним гастритом за допомогою комплексного обстеження, яке включало pH-метрію, езофагогастродуоденоскопію, подвійне тестування на гелікобактрну інфекцію і дослідження матеріалу біопсії з 4-х топографічних зон шлунка).*
Результати. *З'ясовано, що 98,1% опитаних вважали за краще "міцні" алкогольні напої (коньяк, горілка, віскі, самогон), оскільки відчували дискомфорт при вживанні вина і пива.*
Висновки. *1. Пріоритетне вживання хворими хронічним неатрофічним гастритом "міцних" напоїв обумовлено відсутністю в них, на відміну від вина і пива, харчової сечовини, що не призводить до надмірного утворення залишкового аміаку в порожнині шлунка і формуванню у подальшому інтоксикації організму. 2. З "міцних" напоїв кращим є коньяк, дубильні речовини якого затримують в організмі вітамін С.*

Key words: *chronic non-atrophic gastritis, "strong" alcoholic drinks, wine and beer.*

Clinical and experimental pathology. Vol.16, №2 (60). P.03-06.

ALCOHOL PRIORITIES IN PATIENTS WITH CHRONIC NONATROPHIC GASTRITIS

A.A. Avramenko

Objective *-the aim of the study was to conduct research on the definition of alcoholic priorities in patients with chronic non-atrophic gastritis.*
Materials and methods. *A statistical study was conducted on alcohol priorities based on the anamnesis of life of 784 patients with confirmed chronic non-atrophic gastritis using a comprehensive examination that included pH-metry, esophagogastroduodenoscopy, double testing for helico-bacterial infection, and examination of biopsy material from 4 topographic zones of the stomach).*
Results. *It was found out that 98.1% of the respondents preferred "strong" alcoholic drinks (cognac, vodka, whiskey, moonshine), because they experienced discomfort when using of wine and beer.*
Conclusions. *1. Priority use of patients with chronic non-atrophic gastritis of "strong" drinks is due to the absence in them, in contrast to wine and beer, of food urea, which does not lead to excessive formation of residual ammonia in the stomach cavity and the*

formation of an intoxication of the organism. 2. From "strong" drinks, cognac is preferred, tannins of which detain vitamin C in the body.

Вступление

В дохристианскую эпоху на Руси потребление алкоголя имело место главным образом на языческих пиршествах (народный и княжеский пиры, игрища, тризны). В то время на Руси основным сырьём для производства алкоголя был мед и поэтому традиционные хмельные напитки были слабоградусные: медовуха, пиво, брага, а с X века - и виноградное вино, а их приём сопровождался, как правило, обильной трапезой, что в совокупности сводило к минимуму ущерб здоровью от употребления алкоголя. С этих далёких времён сохранился знаменитый рефрен многих народных сказок: "И я там был. Мёд, пиво пил. По усам текло, а в рот не попало". Всякое мирское дело непременно начиналось пиром и поэтому в жизни народа хмельные напитки имели большое культурное значение. Виноградный спирт (аква вита) в Россию стали завозить давно - с 1386 г. Изготовление спирта из ржаного сырья русские изобрели в 1448-1474 гг. Разбавленный водой хлебный спирт получил название хлебного вина или водки. (Алкогольная болезнь. 2000. № 6. С.10-18). В наше время алкогольные напитки являются неотъемлемым атрибутом всех наших праздников, а в жаркую погоду всегда найдётся немало любителей посидеть за кружкой пива или с бокалом вина в каком-нибудь кафе. Однако процесс реакции организма больных хроническим неатрофическим гастритом на те или иные виды алкогольных напитков до сих пор не изучен.

Цель исследования

Провести исследования по поводу определения алкогольных приоритетов у больных хроническим неатрофическим гастритом.

Материалы и методы исследования

Было проведено статистическое исследование по поводу алкогольных приоритетов по материалам анамнеза жизни 784-х больных с подтверждённым хроническим неатрофическим гастритом, проходивших комплексное обследование в проблемной лаборатории по вопросам хронического хеликобактериоза Черноморского национального университета имени Петра Могилы (г. Николаев). Возраст больных колебался от 23-х до 61-го года (средний возраст составил 38,28 ± 0,14 года); лиц мужского пола было 401 (51,2%), женского - 383 (48,8%).

Комплексное обследование включало: pH-метрию по методике Чернобрового В.Н., эзофагогастродуоденоскопию (ЭГДС) по общепринятой методике, двойное тестирование на HP (уреазный тест и микроскопирование окрашенных по Гимза мазков-отпечатков), биопсийный материал, для которых брался из 4-х топографических зон желудка: из средней трети антрального отдела и тела желудка по большой и малой кривизне по разработанной нами методике, а также гистологические исследования состояния самой слизистой желудка в этих же зонах, согласно последней классификации (Сучасна гастроентерологія. 2014. № 3 (77). С. 22 - 26), (Львів: Видав. Мед. Світу, 2008. 208 с. іл. 4.).

Последовательность первичного обследования: после сбора анамнеза сначала проводилась pH-метрия, затем - ЭГДС с забором биопсийного материала для проведения тестирования на HP и гистологических исследований слизистой желудка. Исследование проводилось утром, натощак, через 12-14 часов после последнего приёма пищи. Полученные данные были обработаны статистически с помощью t - критерия Стьюдента с вычислением средних величин (M) и оценкой вероятности отклонений (m). Изменения считались статистически достоверными при $p < 0,05$. Статистические расчёты выполнялись с помощью электронных таблиц Exel для Microsoft Office.

Результаты и их обсуждение

При проведении pH-метрии у обследованных пациентов были выявлены все уровни кислотности, кроме анацидности: гиперацидность выраженная - у 71-го (9,1%), гиперацидность умеренная - у 98-ми (12,5%), нормацидность - у 242-х (30,9%), гипоацидность умеренная - 217-ти (27,7%), гипоацидность выраженная - у 156-ти (19,8%).

При проведении ЭГДС у 21-го (2,7%) пациента присутствовал активный язвенный процесс в луковице двенадцатиперстной кишки, а у 63 (8%) пациентов имелись проявления перенесенных в прошлом язвенной болезни двенадцатиперстной кишки в виде рубцовой деформации разной степени выраженности.

При анализе данных, полученных при гистологическом исследовании состояния слизистой желудка, у всех пациентов в 100% случаев был выявлен хронический воспалительный процесс как в активной, так и в неактивной форме при разной степени тяжести - от (+) до (+++).

Данные по степени обсеменения слизистой желудка HP-инфекцией у обследованных пациентов представлены в таблице 1.

При анализе данных, полученных при первичном обследования, HP-инфекция была выявлена у всех пациентов в 100% случаев при достоверно ($p < 0,05$) более высокой степени обсеменения слизистой желудка HP-инфекцией в теле как по большой, так и по малой кривизне по сравнению со степенью обсеменения слизистой антрального отдела. Внутриклеточные "депо" HP-инфекции присутствовали у 253-х (32,3%) случаев и только в слизистой тела желудка: только в слизистой тела желудка по малой кривизне - у 95-ти (12,1%), только в слизистой тела желудка по большой кривизне - у 109-ти (13,9%), в слизистой тела желудка и по малой, и по большой кривизне - у 49-ти (6,3%) пациентов.

Данные опроса больных хроническим неатрофическим гастритом по выявлению алкогольных приоритетов представлены в таблице 2.

При анализе полученных данных было выяснено, что у 734-х (93,6%) больных хроническим неатрофичес-

Таблица 1

Степень обсеменения слизистой желудка у обследованных больных хроническим неатрофическим гастритом (n = 784)

Топографические зоны желудка	Степень обсеменения слизистой желудка M ± м / (+)
Антральный отдел, большая кривизна	1,34 ± 0,11
Антральный отдел, малая кривизна	1,28 ± 0,11
Тело желудка, большая кривизна	2,84 ± 0,11
Тело желудка, малая кривизна	2,93 ± 0,11

Примечание: n - количество исследований

Таблица 2

Алкогольные приоритеты у обследуемых больных хроническим неатрофическим гастритом (n = 784)

Виды алкогольных напитков	Число пациентов	%
«Крепкие» алкогольные напитки (коньяк, водка, виски, самогон)	769	98,1
Пиво, вино	15	1,9

Примечание: n - количество исследований

ким гастритом, предпочитающим крепкие алкогольные напитки, употребление вина и пива вызывало дискомфорт в желудке, у 32-х (4,1%) - головные боли и ухудшение общего состояния (слабость, вялость, быстрая утомляемость; у 3-х (0,4%) - рвоту.

Полученные данные объяснимы исходя из свойств HP-инфекции, а также учитывая состав разных видов алкоголя и его воздействия на организм человека.

Пиво и вино - производные бродильных процессов. Пиво - это слабоалкогольный напиток, который получают в результате брожения солодового сусла при помощи дрожжей, классически сюда добавляют еще и хмель. Среднее содержание этанола в большинстве сортов пива примерно 3-6% (в так называемом "светлом" или "легком" пиве), и 8-14% алкоголя в крепких его сортах ("темное" пиво). Химический состав пива такой: этиловый спирт (3-7%), вода (90-93%), сухие вещества (углеводы - до 5%), углекислый газ - до 1%, азотсодержащие компоненты (0,2-0,7%), в состав которых входит и пищевая мочевина. Горькие вещества пива улучшают секрецию желудка (Что входит в состав пива: сайт. URL: http://kaknepit.ru/priznaki/chto-vhodit-v-sostav-piva.html). В вино при брожении попадает не только мякоть ягод, содержащая яблочную кислоту, винную кислоту, лимонную кислоту пектин и азотистые соединения, в состав которых входит и пищевая мочевина, но и пектин и кожура с косточками, которые насыщены полифенолами, минеральными и дубильными веществами (Красное вино и его полезные свойства: сайт. URL: http: //www. calorizator. ru /article/ food/drink -red-wine). Вино возбуждает секрецию слюнных желез, способствует выработке желудочного сока, усиливает апетит (Полезные свойства вина и его недостатки: сайт. URL: http: //www. ill.ru /news.art.shtml?c_ article=49).

Коньяк, как и водка, относится к крепким алкогольным напиткам с высокой концентрацией этилового спирта, но при этом в них отсутствует пищевая мочевина. В процессе дистилляции выделяют фракцию крепостью 69-72 % алкоголя, которая затем отправляется в дубовые бочки на дальнейшую выдержку и в конечном итоге становится коньяком. Дубильные вещества, переходящие в коньячный спирт при выдержке в дубовой таре или на дубовой клепке в крупных емкостях, обладают Р-витаминным действием, то есть способствуют сохранению в организме витамина С, который крайне не любит HP-инфекция. Этим свойством коньяка, очевидно, объясняется обычай закусывать напиток лимоном: действие содержащегося в лимоне витамина С пролонгируется с участием коньяка (Хеликобактериоз. Одесса, 2004. 336 с.), (Коньяк: сайт. URL: http://hnb.com.ua/articles/s-zdorovie-konyak-3057), (О коньяке и его действии на организм: сайт. URL: http:// vinograd.info/pyblikacii/vino/o-konyake-i-ego-deistvii-na-organizm.html).

Хеликобактерная инфекция обладает способностью разлагать пищевую мочевину до аммиака, который в соединении с водой образует щелочной раствор, содержащий гидроксид аммония, для нейтрализации соляной кислоты желудочного сока (Язвенная болезнь (очерки клинической патофизиологии). Одесса, 2008. 304 с.). При стимуляции секреции желудка вином и пивом HP-инфекция использует пищевую мочевину этих напитков для получения аммиака, но при этом образуется большое количество остаточного аммиака (ОА) (аммиака, который не был использован для нейтрализации соляной кислоты и который накопился в полости желудка). При вдохе, с нашей точки зрения, ОА из желудка через пищевод попадает в бронхо-легочную систему, минуя печёночный барьер, где аммиак опять переходит в нейтральную мочевину. Быстро всасываясь, аммиак попадает в кровоток и оказывает токсическое воздействие на организм, и, прежде всего, на центральную нервную систему (Язвенная болезнь (очерки клинической патофизиологии). Одесса, 2008. 304 с.). Вот почему вино и пиво противопоказаны при

хронических заболеваниях желудка (хроническом гастрите с повышенной кислотностью), язвенной болезни, панкреатите, хронических заболеваниях печени и кишечника - заболеваниях, которые прямо или косвенно связаны с HP-инфекцией (Хеликобактериоз. Одесса, 2004. 336 с.), (Полезные свойства вина и его недостатки: сайт. URL: http: //www. ill.ru /news.art.shtml?c_article=49), (Что входит в состав пива: сайт. URL: http://kaknepit.ru/priznaki/chto-vhodit-v-sostav-piva.html).

Выводы

1.Приоритетное употребление больными хроническим неатрофическим гастритом "крепких" напитков обусловлено отсутствием в них, в отличие от вина и пива, пищевой мочевины, что не приводит к избыточному образованию остаточного аммиака в полости желудка и формированию в дальнейшем интоксикации организма.

2.Из "крепких" напитков больше отдают предпочтитение коньяку, дубильные вещества которого, как известно, задерживают в организме витамин С, являющимся антогонистом хеликобактрной инфекции.

Перспективы дальнейших исследований заключаются в изучении влияния "крепких" напитков на активную (вегетативную) форму хеликобактерной инфекции.

Список литературы:

1.Авраменко А.А. Достоверность стул-теста при тестировании больных хроническим хеликобактериозом при наличии активных и неактивных форм хеликобактерной инфекции на слизистой оболочке желудка. Сучасна гастроентерологія. 2014. № 3 (77). С. 22 - 26.

2.Авраменко А.А., Гоженко А.И. Хеликобактериоз: монография. - Одесса: ЧП "ФОТОСИНТЕТИКА", 2004. - 336 с.

3. Авраменко А. А., Гоженко А. И., Гойдык В. С. Язвенная болезнь (очерки клинической патофизиологии): монография. - Одесса: ООО "РА "АРТ-В", 2008. - 304 с.

4.Коньяк [Интернет]. Режим доступа: http://hnb.com.ua/articles/s-zdorovie-konyak-3057 (дата обращения: 30.03.2017).

5.Красное вино и его полезные свойства [Интернет]. Режим доступа: http: //www. calorizator. ru /article/food/drink -red-wine. (дата обращения: 22.02.2016).

6.Огурцов П.П. История формирования северного стиля потребления алкоголя в России. Алкогольная болезнь. 2000. № 6. С.10-18.

7.О коньяке и его действии на организм [Интернет]. Режим доступа:http://vinograd.info/pyblikacii/vino/o-konyake-i-ego-deistvii-na-organizm.html. (дата обращения: 30.03.2017).

8.Полезные свойства вина и его недостатки [Интернет]. Режим доступа: http: //www. ill.ru /news.art.shtml?c_article=49. (дата обращения: 22.02.2016).

9.Что входит в состав пива [Интернет]. Режим доступа: http://kaknepit.ru/priznaki/chto-vhodit-v-sostav-piva.html. (дата обращения: 30.03.2017).

10.Ендоскопія травного каналу. Норма, патологія, сучасні класифікації: монографія / Кімакович В.Й. та ін. Львів: Видавництво Медицина Світу, 2008. -208 с., іл. 4.

References:

1.Avramenko A.A. Dostovernost' stul-testa pri testirovanii bol'nyh hronicheskim helikobakteriozom pri nalichii aktivnyh i neaktivnyh form helikobakternoj infekcii na slizistoj obolochke zheludka [Reliability of the stool-test during testing of patients with chronic Helicobacteriosis in the presence of active and inactive forms of Helicobacter pylori infection on the mucous membrane of the stomach]. Suchasna gastroenterologija. 2014. N 3 (77). P. 22 - 26 (in Russian).

2.Avramenko A. A., Gozhenko A. I. Helikobakterioz [Helicobacteriosis]. Odessa, ChP "FOTOSINTETIKA", 2004. 336 s. (in Russian).

3. Avramenko A. A., Gozhenko A. I., Gojdyk V. S. Jazvennaja bolezn' (ocherki klinicheskoj patofiziologii) [Ulcer Disease (Essays of Clinical Pathophysiology]. Odessa. OOO "RA "ART-V,2008. 304 s. (in Russian).

4.Kon'jak [Cognac] [Internet]. URL: http://hnb.com.ua/articles/s-zdorovie-konyak-3057. (data obrashhenija: 30.03.2017).

5. "Krasnoe vino i ego poleznye svojstva" [Red wine and its beneficial properties] [Internet]. URL: http: //www. calorizator. ru /article/food/drink -red-wine. (data obrashhenija: 22.02.2016).

6.Ogurcov P.P. "Istorija formirovanija severnogo stilja potreblenija alkogolja v Rossii" [History of the formation of the northern style of alcohol consumption in Russia]. Alkogol'naja bolezn'. 2000. N 6. P.10-18. (in Russian).

7.O kon'jake i ego dejstvii na organizm [About cognac and its action on the body] [Internet]. URL: http://vinograd.info/pyblikacii/vino/o-konyake-i-ego-deistvii-na-organizm.html. (data obrashhenija: 30.03.2017).

8. Poleznye svojstva vina i ego nedostatki [Useful properties of wine and its shortcomings] [Internet]. URL: http: //www. ill.ru / news.art.shtml?c_article=49. (data obrashhenija: 22.02.2016).

9.Chto vhodit v sostav piva [What is in the composition of beer] [Internet]. URL: http://kaknepit.ru/priznaki/chto-vhodit-v-sostav-piva.html. (data obrashhenija: 30.03.2017).

10.Endoskopija travnogo kanalu. Norma, patologija, suchasni klasifikacії [Endoscopy digestive tract. Norma, pathology, modern Classif]: monografija / Kimakovich V.J. ta in. L'viv: Vidavnictvo Medicina Svitu, 2008. 208 s. il. 4. (in Ukrainian).

Відомості про автора:
Авраменко А. О., доктор медичних наук, керівник проблемної лабораторії з питань хронічного гелікобактеріозу Чорноморського національного університету імені Петра Могили, м. Миколаїв (Україна).
Сведенья об авторе:
Авраменко А. А., доктор медицинских наук, руководитель проблемной лаборатории по вопросам хронического хеликобактериоза Черноморского национального университета имени Петра Могилы, г. Николаев (Украина).
Information about author:
Avramenko A. A., MD, Head of the Problem Laboratory for Chronic Helicobacterioza of the Black Sea National University named after Peter Mogily, Nikolaev (Ukraine).

Надійшла до редакції 15.04.2017
Рецензент – проф. О.І. Федів
© А.А. Авраменко, 2017