

*А. Шаафсма, С.Г. Грибакин, Т.И. Гаранкина, А.А. Давыдовская*

## **ЗНАЧЕНИЕ ОПТИМАЛЬНОГО ПЕРЕВАРИВАНИЯ БЕЛКА ДЛЯ ПОВЫШЕНИЯ ЕГО ПИЩЕВОЙ ЦЕННОСТИ, ФОРМИРОВАНИЯ ПОЛЕЗНОЙ КИШЕЧНОЙ МИКРОФЛОРЫ И УМЕНЬШЕНИЯ СЕНСИБИЛИЗАЦИИ ИММУННОЙ СИСТЕМЫ**

Компания «ФризлендКампина», Москва

Проблема переносимости детских молочных смесей (ДМС) хорошо знакома каждому практикующему педиатру. Несмотря на сходство состава, различные ДМС переносятся по-разному. Объяснение этого факта следует искать в особенности технологических процессов, в т.ч. в степени денатурации белка при термической обработке. В статье рассматриваются механизмы денатурации белков, от которых зависят не только показатели переносимости ДМС, но и степень предрасположенности к аллергическим реакциям.

*Ключевые слова: детское питание, переносимость, пищевая аллергия, денатурация белка.*

---

**Problem of tolerance to commercial milk formulas (CMF) is well known to every practitioner-pediatrician. In spite of similar CMF composition, tolerance to different formulas is various. This difference can be explained by special features of technological process, including degree of protein denaturation during formula heating. Authors view mechanisms of protein denaturation and dependence on them for not only parameters of tolerance, but degree of predisposition to allergic reactions.**

*Key words: feeding of infants, tolerance, food allergy, protein denaturation.*