

*Дубовец Е.А.*

## **ДИЕТОТЕРАПИЯ КАК СОСТАВЛЯЮЩАЯ ПРОЦЕССА МЕДИЦИНСКОЙ РЕАБИЛИТАЦИИ**

*Научный руководитель: д-р мед. наук, проф. Крючок В.Г.*

*Кафедра медицинской реабилитации и физиотерапии*

*Белорусский государственный медицинский университет, г. Минск*

**Актуальность.** Диетотерапия – одно из средств медицинской реабилитации, применяемых на ранних этапах. Тем самым обеспечивается принцип раннего начала восстановления. Нутритивная поддержка у пациентов с Covid-19 во всех фазах течения инфекции и постковидном синдроме является важной. Главной задачей и особенностью изменения нутритивного состава пищевого рациона является восполнение энергоресурсов. Особенностью течения инфекции Covid-19 в острой фазе, общей для большинства пациентов является снижение потребности в получении питания, больные отказываются от приема пищи, объясняя это отсутствием аппетита, или наличием нарушений и потери вкуса. Самыми частыми являются снижение остроты вкусового ощущения (гипогевзия), которое характеризуется возникновением вкусового ощущения малой интенсивности, вплоть до полного отсутствия вкуса, так называемой агевзии. И извращение вкусового ощущения, или дисгевзия. При данном состоянии раздражение рецепторов, отвечающих за развитие чувства кислого, приводит к возникновению другого чувства - острого, сладкого или соленого.

Возникающие нарушения являются результатом повреждения слизистой инфекционным процессом. И может усиливаться на фоне дефицита различных питательных веществ. Вкус связан с обонянием (всем известен факт нарушения вкуса при воспалительном процессе слизистой носа). При Covid-19 совпадают оба фактора.

**Цель:** определить оптимальные средства, восстанавливающие желание питательного насыщения.

**Материалы и методы.** Обонятельные раздражения наиболее резкими запахами.

**Результаты и их обсуждение.** Из проведенных исследований предложения вдыхать четыре наиболее привычных запаха: цитрусовых, ели, кофе, нашатырного спирта и одновременной визуализации картинок с изображением источников этих запахов, у пациентов стали появляться обонятельные ощущения. При этом первыми стали ощущаться запахи, которые для пациентов были приятны до болезни, или считались общепринятым сильным раздражителем. Вместе с этим пациенты принимали пищу, сдабривая ее различными пряностями. В нашем исследовании использовались пряности: куркума, корица и имбирь.

**Выводы:** из выполненного наблюдения за изменением пищевых изменений следует, что использование метода визуализации и одновременного вдыхания аромата, изображенного на картинке, способствует более быстрому возвращению обоняния. Кроме того, использование пряностей в пищу способствует стимуляции процессов пищеварения, что повышает желание в ее приеме.