

Г. Москва

«12» ноября 2015 г.

Приложение 2 к Решению № 53 заседания Совета директоров

«Утверждаю»

Президент МОО «Российская Диабетическая Ассоциация»,

Главный редактор АНБО «Диабетическая газета»,

Врач эндокринолог, диabetолог

М.В. Богомолов

©: Богомолов. М.В., 2015.

Стандарт качества организации МОО «Российская Диабетическая Ассоциация» «Хлебная единица».

Хлебная единица (ХЕ) – стандарт качества организации Межрегиональная общественная организация «Российская Диабетическая Ассоциация» (РДА) и Автономная некоммерческая благотворительная организация «Диабетическая газета» (ДГ) в соответствии с Федеральным законом «О техническом регулировании» N 184-ФЗ от 27.12.2002, соответствующий 10 (Десяти) граммам усваиваемых (усвояемых) углеводов, содержащихся в навеске 18,5 граммов белого несдобного стандартного хлеба; изготовленного в соответствии с ГОСТ № 26987-86 от 01.12.1986 (Приложение 1 к Стандарту ХЕ).

Настоящий Стандарт не определяет количество балластных веществ в навеске стандартного хлеба, служащего стандартом для сравнения. Настоящий Стандарт не определяет гликемический индекс; гликемический эффект как исследуемого на количество ХЕ продукта, так и стандартного продукта сравнения. Для определения количества ХЕ в 100 граммах продукта настоящий Стандарт допускает химическое исследование продукта на соответствие его этикетки его реальным свойствам по содержанию углеводов в соответствии с Техническим Регламентом Таможенного Союза 022/2011. При расчете содержания ХЕ на 100 граммов продуктов в соответствии с Постановлением Министерства здравоохранения Российской Федерации от 18 апреля 2003 г. N 59 «О введении в действие санитарно-эпидемиологических правил и нормативов САНПИН 2.3.2.1293-03» (в ред. Дополнений и изменений N 3, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 23.12.2010 N 168) от подсластителей и от фруктозы учитывается следующее количество продукта:

№	Название вещества	Ккал на 100 г	Коэффициент сладости	% продукта, учитываемый в составе ХЕ	Примечания и литературная ссылка
1	аспартам (E951)	0	160—200	0	
2	acesульфам калия (E950)	0	200	0	
3	аспартам-acesульфама соль (E952)	0	350	0	
4	изомальтит (E953)	200	0,45—0,65		
5	ксилит (E967)	367	1,0	0	

6	лактит (E966)	200	0,4		
7	мальтит (E965)	240	0,9		
8	маннит (E421)	371	0,5		
9	неогесперидин дигидрохалкон (E959)	0	1500	0	
10	сахарин и его соли натрия, калия, кальция (E954)	0	300	0	
11	сорбит (E420)	350	0,6	0	
12	стевия и стевиозид (E960)	0	250	0	
13	сукралоза (E955)	0	600		
14	тауматин (E957)	0	2000	0	
15	цикламовая кислота и ее соли натрия, кальция (E952)	0	30	0	
16	эритрит (E968)	0	0,7		
17	неотам (E 961)	0	8000		
18	Фруктоза	375	1,7	33%	

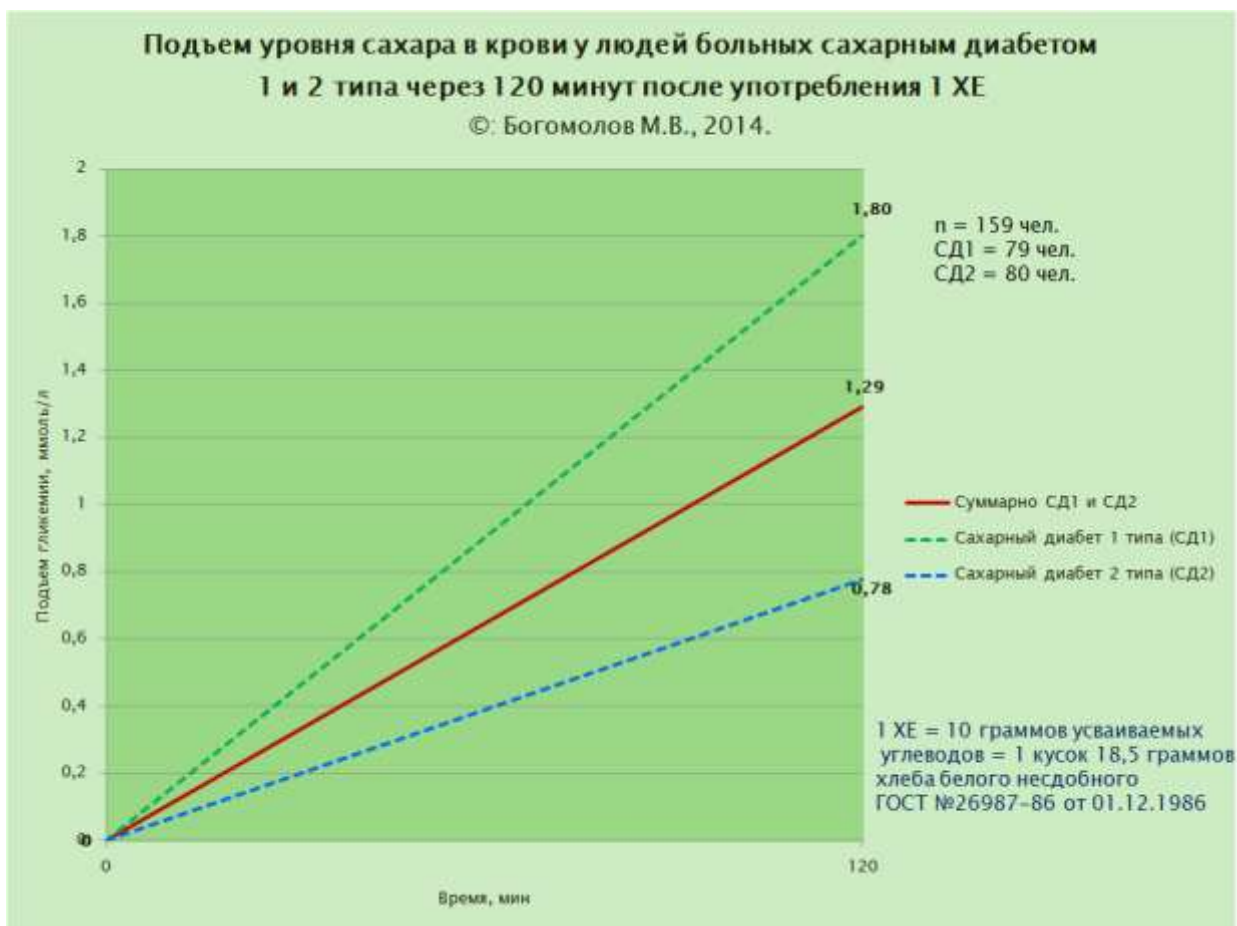
Стандарт ХЕ РДА предусматривает интегральный расчет площади параболы над осью ОХ по общепринятой формуле:

$[(A + B/2) \times t] + [(B + C) \times T/2]$ или $[(A + B/2) \times t] + [(B+C) \times T/2] + [(C+D) \times T/2]$ – если последняя точка гликемии (120 и 180 мин) располагалась выше базального уровня;

$[(A + B/2) \times t] + (B \times T) / [2 \times (B + C)]$ или $[(A + B/2) \times t] + [(B+C) \times T/2] + (C \times T) / [2 \times (C + D)]$ - если последняя точка гликемии (120 и 180 мин) располагалась ниже базального уровня; А, В, С, D – прирост глюкозы крови, т.к. разница между ее базальным уровнем и содержанием в исследованные промежутки времени (t, T)

для исследуемого продукта по отношению к стандартному продукту на временном промежутке не менее 180 минут, не менее 3-х измерений гликемии.

Для упрощенного механизма измерения допустимо измерение гликемии у пациентов с сахарным диабетом 1 и 2 типа в точке 0 и в точке 120 минут. Стандартным графиком сравнения для упрощенного измерения служит следующий:



Стандарт ХЕ РДА используется для маркировки продуктов, содержащих усваиваемые углеводы с целью улучшения компенсации углеводного обмена у пациентов с СД; а также для расчета производных Стандартов РДА например, коэффициенты на хлебную единицу, указывающие на величину дозы инсулина или иного сахароснижающего препарата на 1 ХЕ.

Список литературы:

1. М. Berger
2. Скурихин И.М., Тутельян В.А. Таблица химического состава и калорийности российских продуктов питания. М.: ДеЛи принт, 2008; с. 8, 16-18, 229-233.
3. Справочник по диетологии. / Под ред. Тутельяна В.А., Самсонова М.А., 3-е изд. – М., «Медицина», 2002; с. 296 – 300; с. 436 – 439.
4. Программа обучения пациентов с сахарным диабетом. Опыт работы Школы психофизической саморегуляции при Российской Диабетической Ассоциации. / Под ред. Богомолова М.В., 2-е изд. – М., Принт, 1996; с. 32 – 41.
5. Богомолов М.В. Методическое пособие по составлению функционального, диетического, диабетического ассортимента продуктов для продовольственных сетей. Выпуск 8. М.: Диабетическая газета, 2009.