

## **ОСОБЕННОСТИ ФИЗИОЛОГИЧЕСКОГО ВОЗДЕЙСТВИЯ ТЕРМОФИЛЬНЫХ ДРОЖЖЕЙ НА ОРГАНИЗМ ЧЕЛОВЕКА**

**Лобкова М.Ю.**

**Научный руководитель – Соболева Е.О., старший преподаватель  
Могилевский государственный университет продовольствия  
г. Могилев, Республика Беларусь**

«Хлеб — Дар Божий» – так говорили наши прадеды. Но пекли они его отнюдь не на термофильных дрожжах, как принято нынче.

Дрожжи-сахаромицеты (термофильные дрожжи), разновидности которых употребляются в спиртовой промышленности, пивоварении и хлебопечении, в природе не встречаются. Сахаромицеты являются более стойкими, чем тканевые клетки. Они не разрушаются ни в процессе приготовления, ни слюной в организме человека. Дрожжевые клетки-убийцы, убивают чувствительные, менее защищённые клетки организма путём выделения в них ядовитых веществ малого молекулярного веса.

К главным минусам термофильных дрожжей можно отнести то, что:

- именно термофильные дрожжи создают самую приятную среду для раковых клеток, только в дрожжевой питательной среде клетки рака способны увеличиться за неделю в два раза;

- такие дрожжи являются патогенной средой для человеческого организма, так как рост микробов и вирусов увеличивается в тысячи раз;

- использование в пищу продуктов, приготовленных на основе термофильных дрожжей, способствует образованию сгустков песка, а затем и камней в желчном пузыре, печени, поджелудочной железе, образованию запоров и опухолей. В кишечнике нарастают процессы гниения, развивается патогенная микрофлора, травмируется щёточная кайма. Секрет органов пищеварения утрачивает свою защитную функцию и снижает пищеварительную. Недостаточно усваиваются и синтезируются витамины, не усваиваются в должной мере микроэлементы и важнейший из них — кальций;

- нарушаются обменные процессы на клеточном уровне. Изменяется биохимический состав крови. В плазме крови появляется тина. Эта слизь, проходя через мозг, заполняет капилляры и вызывает инсульты;

- нарушается кислотно-щелочной баланс в организме - возникает ещё одно серьёзное заболевание — ацидоз, способствующий возникновению язвенной болезни. Организм борется с ацидозом, затрачивая массу энергии на восстановление кислотно-щелочного равновесия за счет самого себя, усиленно растрачивая важнейший щелочной резерв: кальций, магний, железо, калий, натрий. Изъятие щелочных минеральных элементов из костей скелета неизбежно приводит к их болезненной хрупкости, что является одной из главных причин остеопороза в любом возрасте. Всё это вместе способствует нарастанию застойных явлений в нижних конечностях, малом тазе, голове и приводит в итоге к варикозному расширению вен, тромбообразованию, трофическим язвам и к дальнейшему снижению иммунитета.

Из всего вышесказанного можно сделать следующий вывод: альтернативой дрожжевому хлебу является хлеб на заквасках, именно такой хлеб пекли и употребляли наши предки и жили долго и счастливо. Именно бездрожжевой хлеб должен стать основой питания настоящего и будущих поколений белорусов.