

Załącznik do programu Rady Wydziału

imię i nazwisko: **Sylwia Grażyna Stróżyk**

data urodzenia: 3.01.1986

adres e-mailowy: skarbowska@gmail.com

wykształcenie- data ukończenia studiów: magister dietetyki 12.2012

miejsce pracy: Uniwersytet Medyczny im. Karola Marcinkowskiego w Poznaniu, Szpital Miejski im. Franciszka Raszei w Poznaniu

doświadczenie zawodowe/ specjalizacja: nauczyciel akademicki, dietetyk, kosmetolog

dorobek naukowy: prace opublikowane: praca oryginalna:1, prace pogładowe:2, monografia:1 /komunikaty zjazdowe krajowe: 9 /zagraniczne: 1

tytuł pracy w języku polskim i angielskim

Wpływ chłodzenia produktów skrobiowych na glikemię poposiłkową u osób z cukrzycą typu 1 leczonych za pomocą intensywnej czynnościowej insulinoterapii.

The effect of cooling starch products on postprandial glycemia in subjects with type 1 diabetes treated with intensive functional insulin therapy.

słowa kluczowe: cukrzyca typu 1, glikemia poposiłkowa, żywienie w cukrzycy, skrobia oporna

promotor: **Prof. dr hab. n. med. Dorota Zozulińska-Ziolkiewicz**

promotor pomocniczy: **dr n. med. Anita Rogowicz-Frontczak**

założenia i cel pracy

Dobowe wahania glikemii u pacjentów z cukrzycą są w większości indukowane spożywanymi posiłkami, a węglowodany są składnikami pokarmowymi bezpośrednio wpływającymi na poziom stężenia glukozy we krwi. Jednym z głównych źródeł węglowodanów w codziennej diecie są produkty skrobiowe. Istotne znaczenie ma jednak wartość odżywcza skrobi, która jest związana z jej podatnością na trawienie w jelicie cienkim. O wartości odżywczej skrobi decyduje zawartość skrobi opornej (RS) oraz udział skrobi szybko (RDS) i wolno (SDS) trawionej. Skrobia oporna definiowana jest jako skrobia i produkty jej rozkładu, które nie są wchłaniane w jelicie cienkim. Chłodzenie produktów skrobiowych powoduje, że skleikowana podczas obróbki termicznej skrobia ulega procesowi retrogradacji stając się skrobią oporną retrogradowaną (RS3), czyli nie dostępną dla enzymów trawiennych. Tworzenie się skrobi opornej może być zjawiskiem korzystnym dla osób z cukrzycą, przyczyniając się do zmniejszenia efektu glikemicznego po spożyciu produktu zawierającego ten rodzaj skrobi. Celem badania jest ocena wpływu chłodzenia produktów skrobiowych na wartość glikemii poposiłkowej u osób z cukrzycą typu 1 leczonych za pomocą intensywnej czynnościowej insulinoterapii.

materiał i metodyka pracy

Do badania planuje się włączyć nie mniej niż 30 pacjentów z cukrzycą typu 1 leczonych za pomocą intensywnej czynnościowej insulinoterapii przy użyciu osobistej pompy insulinowej z funkcją kalkulatora bolusa. Każdy z uczestników badania będzie spożywał 2 wystandaryzowane posiłki skrobiowe (makaron i ryż) zawierające 50 g węglowodanów, w 2 postaciach każdy: podany świeżo po przygotowaniu oraz po 24 godzinnym chłodzeniu w temperaturze 4°C i podgrzaniu przed podaniem. Posiłki podawane będą o godzinie 14.00 każdego dnia. Okołoposiłkowa dawka insuliny obliczona zostanie indywidualnie u każdego pacjenta z uwzględnieniem zasad intensywnej czynnościowej insulinoterapii. Ocena glikemii poposiłkowej przeprowadzona zostanie w czasie 3 godzin z użyciem glukometru (pomiar w odstępach co 15 minut) oraz systemu skanowania glikemii FreeStyle Libre w odstępach czasu co 5 minut. Planuje się zastosować dodatkowe narzędzia badawcze: ankieta oceny sytości, odczuwania głodu i chęci do jedzenia przed posiłkiem oraz po 30, 60, 120, 180 minutach po posiłku; ankieta oceny organoleptycznej i smakowitości potraw w czasie 5 minut po spożyciu posiłku; formularz raportowania dolegliwości żołądkowo- jelitowych; formularz raportowania hipoglikemii; ankieta oceniająca stan zdrowia i zwyczaje żywieniowe w cukrzycy.

wyniki wstępne

Poddanie posiłku skrobiowego procesowi chłodzenia powoduje mniejszy przyrost wartości glikemii poposiłkowej u osób z cukrzycą typu 1.