

Overeni prevod sa ruskog jezika

Prevod sa bugarskog jezika



DIJABETIČARSKI CENTAR
pri Pravoslavnoj katedralnoj poliklinici „Sveti jevandjelista Luka“
Sofija, Ulica Pozitano br.10
tel.02/987 91 11 – 202, 204

Okrugli pečat:
Društvo sa ograničenom odgovornošću
OGRN 1037739233861 – Moskva
„AkademProdukt“ – AP

Kopija je verna
Sekretar (potpis) T.N.Fjodorova

ZAKLJUČAK
o hranljivoj vrednosti i kurativno-preventivnim svojstvima
hleba bez brašna „Tonus“

Hleb „Tonus“ se proizvodi bez brašna, od prethodno očišćenih i specijalno obradjenih prokljalih preničnih zrna po specijalnoj tehnologiji ruskog naučnika Vladimira Antonova, koji je autor odgovarajućeg patenta i kojeg u Bugarskoj predstavlja firma „Bugarska Trgovinska Kuća – Sofija“ DOO.

U Republici Bugarskoj hleb proizvodi firma „Cvetelina“ DOO, Belogradčik, po licencnom ugovoru sa „Bugarskom Trgovinskom Kućom – Sofija“ i autorom tehnologije o zajedničkoj proizvodnji hleba bez brašna „Tonus“.

Izvršena analiza hleba u Centralnoj laboratoriji za pesticide, nitrate, teške metale i đubriva – Sofija „Protokolom br.205/26.10.1998.god.“ pokazala je sledeći sadržaj hranljivih materija:

Naziv materije	Sadržaj
Belančevine	8,9 %
Ugljeni hidrati	41,2 %
Masti	1,2 %
Prehrambena celulozna vlakna	12,2 %
Vitamini: B1	259 mg
B2	0,098 mg
PP	3,42 mg
Kalorije u 100 g hleba	187 kcal

Bogat sadržaj celuloznih vlakana, koji spadaju u grupu takozvanih balastnih materija ili fibera, čini hleb „Tonus“ posebno pogodnim za ljude sa oboljenjima metabolizma kao što je dijabetes. Postojanje celuloze sprečava prelazak ugljenih hidrata kroz slozokožu creva i samim time smanjuje nivo šećera u krvi posle konzumiranja ove vrste hleba u poredjenju sa crnim hlebom.

Izvršeno ispitivanje u Dijabetičarskom centru pri Pravoslavnoj poliklinici „Sveti Luka“, Sofija po Ugovoru br. 1/23.04.1998.god. sa „Bugarskim Trgovinskim Domom – Sofija“ o oceni jednomesečnog efekta hleba „Tonus“ na neke važne

pokazatelje razmene materija kod 30 pacijenata obolelih od dijabetesa ukazuje na sledeće povoljne efekte:



Pokazatelj	Poboljšanje za mesec dana
Telesna težina	smanjenje za 2 kg
Šećer u krvi na prazan stomak	smanjenje za 2 mmol/l
Šećer u krvi 2 sata posle obroka	smanjenje za 1,6 mmol/l
Celovito stanje šećera u krvi, ocenjeno preko glikiranog hemoglobina	poboljšanje za 1,18 %
Holesterol u krvi	smanjenje za 0,70 mmol/l
Sistolni krvni pritisak	smanjenje za 11 mm
Dijastolni krvni pritisak	smanjenje za 5 mm
Peristaltika creva	poboljšanje kod 40 % pacijenata
Osećanje sitosti	poboljšanje kod 32 % pacijenata

Osim navedenih povoljnih efekata kod ispitivanih pacijenata je bila konstatovana tendencija povećanja hemoglobina u krvi.

Da bi se poštovale savremene preporuke o zdravom načinu ishrane u krajnjoj meri 50% dnevnih energetske potrebe treba zadovoljavati namirnicama koje sadrže ugljene hidrate.

Nažalost, obavljena epidemiološka ispitivanja navika u ishrani kako zdravih ljudi, tako i obolelih od dijabetesa, pokazuju da ugljeni hidrati u prehranbenom režimu savremenih Bugara zauzimaju jedva 40 %.

Od namirnica koje sadrže ugljene hidrate na našem stolu je najčešće prisutan **hleb**. Medjutim, od ogromnog je značaja kakvu vrstu hleba konzumiramo!

Kako za zdrave ljude, tako i za ljude sa problematičnim zdravljem kao što je prekomerna težina, gojaznost, hipertenzija, dijabetes i druga oboljenja metabolizma, preporučuje se upotreba *hleba bez brašna*. Prilikom proizvodnje te vrste hleba osnovni zahtev je da se u njega uključi ljuska pšeničnog zrna. U Bugarskoj se neke vrste hleba nazivaju tim imenom, a ne zadovoljavaju ovaj zahtev.

Hleb „Tonus“, koji je proizveden po specijalnoj tehnologiji, jeste pravi hleb bez brašna i odgovara savremenim zahtevima zdravog načina ishrane. Kvalitet i povoljan efekat čine ga osnovnim hlebnim proizvodom, koji treba uključiti u režim ishrane ljudi, obolelih od dijabetesa, gojaznosti i hipertenzije, kao i svih koji poštuju savremene preporuke za zdrav način ishrane.

Dr Malina Petkova

Šef Dijabetičkog centra
Pravoslavna poliklinika „Sv. jevandjelist Luka“
Sofija

Okrugli pečat:
Društvo sa ograničenom odgovornošću
OGRN 1037739233861 – Moskva
„AkademProdukt“ – AP

Kopija je verna
Sekretar (potpis) T.N.Fjodorova

----- Kraj prevoda -----

Ovim potvrđujem da je ovaj prevod veran
originalu na ruskom jeziku i overavam
svojim potpisom i pečatom.
Br.2014-213
07.08.2014.godine



Vera Ilić
Sudski prevodilac za ruski jezik
Beograd
po Rešenju Ministarstva pravde Republike Srbije
br. 740-06-955/98-04 od 22.01.99.god.

ДИАБЕТИЧЕСКИЙ ЦЕНТР

при Православной кафедральной поликлинике "Святой Евангелист Лука"

г. София, ул. Позитано № 10
тел. 02/987 91 11 - 202, 204



ЗАКЛЮЧЕНИЕ

о питательных качествах и лечебно-профилактических свойствах
зернового хлеба "Тонус"

Зерновой хлеб "Тонус" производится без муки из предварительно очищенных и специально обработанных наклюнувших пшеничных зерен по специальной технологии российского ученого Владимира Антонова, который является и автором соответствующего патента и представляется в Республике Болгария фирмой "Болгарский Торговый Дом - София" ООД.

В Республике Болгария хлеб производится фирмой "Цветелина" ООД, г.Белоградчик по лицензионному договору с "Болгарским Торговым Домом - София" и автором технологии о совместном производстве зернового хлеба "Тонус".

Произведенный анализ хлеба в Центральной лаборатории по пестицидам, нитратам, тяжелым металлам и удобрениям - София "Протоколом № 205/26.10.1998 г." показал следующее содержание питательных веществ:

Наименование вещества	Содержание
Белки	8,9 %
Углеводы	41,2 %
Жиры	1,2 %
Пищевая клетчатка	12,2 %
Витамины: В1	259 мг
В2	0,098 мг
РР	3,42 мг
Калорий в 100 гр. хлеба	187 Ккал

Богатое содержание пищевой клетчатки, которая относится к группе так называемых балластных веществ или фибр, делает хлеб "Тонус" особенно подходящим для людей с метаболическими заболеваниями как сахарный диабет. Наличие целлюлозы препятствует переходу углеводов через слизистую оболочку кишки и тем самым снижает уровень сахара в крови после потребления данного вида хлеба по сравнению с черным хлебом.

Произведенное исследование в Диабетическом центре при Православной поликлинике "Св. Лука" - София по Договору № 1/23.04.1998 г. с

"Болгарским Торговым Домом - София" об оценке одномесячного эффекта хлеба "Тонус" на некоторые важные показатели обмена веществ у 30 пациентов, страдающих сахарным диабетом, указывает на следующие благоприятные эффекты:

Показатель	Улучшение за период 1 месяца
Телесный вес	снижение на 2 кг
Сахар в крови на голодный желудок	снижение на 2 ммол/л
Сахар в крови 2 ч. после еды	снижение на 1,6 ммол/л
Целостное состояние сахара в крови, оцененное чрез гликированный гемоглобин	улучшение на 1,18 %
Холестерол в крови	снижение на 0,70 ммол/л
Си-столичное кровяное давление	снижение на 11 мм
Диастоличное кровяное давление	снижение на 5 мм
Перистальтика кишки	улучшение при 40 % пациентов
Чувство сытности	улучшение при 32 % пациентов

Кроме указанных благоприятных эффектов у исследованных пациентов была констатирована тенденция к повышению гемоглобина в крови.

Для того, чтобы соблюсти современные рекомендации о здоровом образе питания, по крайней мере 50% дневных энергийных нужд следует пополнять углеводсодержащими продуктами питания.

К сожалению проведенные эпидемиологические исследования о навыках питания как здоровых, так и людей, страдающих сахарной болезнью, показывают, что углеводы в питательном режиме современных болгар занимают едва 40%.

Чаще всего на нашем столе из углеводсодержащих продуктов присутствует хлеб. Огромное значение имеет, однако, какой вид хлеба мы потребляем!

Как для здоровых людей, так и для людей с проблемным здоровьем как вес сверх нормы, ожирение, гипертония, сахарная болезнь и другие метаболитные заболевания рекомендуется потребление зернового хлеба. Основное требование при производстве такого вида хлеба является включение в него оболочки хлебного зерна. В Болгарии некоторые виды хлеба называются этим именем, не отвечая на данное требование.

Хлеб "Тонус", произведенный по специальной технологии является настоящим зерновым хлебом и отвечает современным требованиям здорового образа питания. Качества и благоприятный эффект делают из него основной хлебный продукт, который следует включить в режим питания людей, страдающих сахарным диабетом, ожирением и гипертонией, а также всех, кто соблюдает современные рекомендации для здорового образа питания.

Д-р Малина Петкова

Заведующий Диабетическим центром
Православная поликлиника "Св. Ев. Лука"
г. София

