

## **Реактивный панкреатит у ребенка.**

Реактивный панкреатит еще не болезнь, а лишь готовность к ней. Это реакция, вызванная каким-то неблагоприятным воздействием на поджелудочную железу: перенесенное инфекционное заболевание, пищевое отравление, а часто она как шоковый (наиболее чувствительный) орган так реагирует на хроническое заболевание органов пищеварения: гастрит, гастродуоденит, энтероколит.

Задача родителей не пропустить первые симптомы, своевременно начать лечить ребенка и не дать развиться хронической форме панкреатита. При реактивном панкреатите ребенок жалуется на тошноту, боли в животе, чувствуется неприятный запах изо рта. Настораживает и стул – неустойчивый, плохо переваренный.

Исследования, подтверждающие диагноз «реактивный панкреатит»: анализ мочи может показать незначительное содержание в ней диастазы – производной фермента амилазы, вырабатываемой поджелудочной железой. В норме вся амилаза должна поступить в кишечник помогать расщеплять углеводы, а при нарушениях, вызванных реактивным панкреатитом, часть ее попадает в кровь и оттуда фильтруется в мочу, превращаясь в диастазу. Анализ кала сообщает об избыточном содержании крахмала мышечных волокон, жира, растительной клетчатки, значит, идет неполное переваривание пищи, следовательно, кишечник недополучает из поджелудочной железы три фермента, необходимых для пищеварения: трипсин, амилазу, липазу. Недостаток этих ферментов в кишечнике заставляет поджелудочную железу вырабатывать их избыточно, но избыток снова попадает не по назначению, а в кровь, и постепенно начинается интоксикация – отравление организма, что еще более ухудшает состояние ребенка.

Непременное условие выздоровления – диетическое питание, цель которого – ограничить избыточное выделение поджелудочной железой ферментов. Вся пища готовится на пару, как минимум на 1-2 недели, а в

более тяжелых случаях на 1-1,5 месяца. Исключаются из рациона питания: сырые овощи и фрукты; бульоны; жирные, острые и кислые блюда; колбасные изделия; субпродукты (печень, почки); бобовые; соленья и консервы; черный хлеб, торты; мороженое; шоколад и кофе.

Рекомендуются: молочные, крупяные супы или вегетарианские, с хорошо развариваемыми овощами( кроме капусты, чеснока и лука), нежирные мясо, птица, рыба, отварные, или в виде паровых котлет, тефтелей, овощные или крупяные гарниры, молочные каши, творожные запеканки, омлет. Для питья: кисели, некрепкие компоты, чай, слабощелочные минеральные воды.

Постепенно можно переводить ребенка на измельченные блюда, включать в меню спелые сырые овощи и фрукты, соки, разбавленные кипяченой водой.

Заведующая отделением  
социально-медицинской реабилитации

Н.Н.Амченцева

