

Инструкция: выберите один или несколько правильных ответов.

Основной документ организации лечебного питания в лечебно-профилактическом учреждении:

- а семидневное сводное меню
- Б картотека блюд
- В сведения о наличии больных, состоящих на питании
- Г ведомость на выдачу пищевых продуктов

Картотеку блюд утверждает:

- а врач-диетолог
- Б заведующий производством
- В заместитель главного врача по медицинской части
- Г главный врач
- д главный бухгалтер

Председателем Совета по лечебному питанию медицинской организации является:

- а главный врач
- Б врач-диетолог
- В заместитель главного врача по медицинской части
- Г заместитель главного врача по АХЧ
- д заведующий производством

На пищеблоке меню-раскладку составляет:

- а врач-диетолог
- Б медицинская сестра диетическая
- В повар
- Г заведующий производством
- д калькулятор

Закладка пищевых продуктов в котел производится в присутствии:

- а заведующего производством
- Б повара
- В медицинской сестры диетической
- Г дежурного врача
- Д главного врача

Диету больному при поступлении определяет:

- а лечащий врач
- Б дежурный врач
- В заведующим приемным отделением
- Г главный врач

Контроль за соблюдением работниками пищеблока санитарных правил осуществляет: 1) врач-диетолог 2) шеф-повар 3) медицинская сестра диетическая 4) главный врач 5) заместитель главного врача по медицинской части

- а правильные ответы 1, 2, 3
- Б правильные ответы 1, 3
- В правильные ответы 2, 3, 4
- Г правильный ответ 4
- Д все перечисленное верно

К продуктам, способствующим развитию стафилококковых пищевых отравлений, относятся: 1) кремовые изделия 2) винегреты 3) масло сливочное 4) творог из непастеризованного молока 5) картофельное пюре, вермишель

- а правильные ответы 1, 2, 3
- Б правильные ответы 1, 3
- В правильные ответы 2, 3, 4
- Г правильный ответ 4
- Д все перечисленное верно

К продуктам, способствующим отравлению ботулиническим токсином, относятся: 1) грибы домашнего приготовления в герметически закатанных банках 2) овощные и фруктовые консервы домашнего и промышленного производства 3) рыбные консервы 4) соленая рыба домашнего приготовления 5) окорок, балык

- а правильные ответы 1, 2, 3
- Б правильные ответы 1, 3
- В правильные ответы 2, 3, 4
- Г правильный ответ 4
- Д все перечисленное верно

К условно-патогенным возбудителям пищевых токсикоинфекций относятся: 1) proteus vulgaris et mirabilis 2) escherichia coli, vibrio parahaemolyticus 3) bacillus cereus 4) clostridium perfringens 5) clostridium botulinum

- а правильные ответы 1, 2, 3
- Б правильные ответы 1, 3
- В правильные ответы 2, 3, 4
- Г правильный ответ 4
- Д все перечисленное верно

К характерным признакам пищевых отравлений микробной природы относятся: 1) внезапное начало 2) короткий инкубационный период (2-24 час) 3) кратковременность течения (1-2 дня) 4) одновременность выздоровления 5) массивность

- а правильные ответы 1, 2, 3
- Б правильные ответы 1, 3
- В правильные ответы 2, 3, 4
- Г правильный ответ 4
- Д все перечисленное верно

Чаще всего продолжительность инкубационного периода при пищевых токсикоинфекциях составляет: 1) до 2 часов 2) до 6 часов 3) до 12 часов 4) до 24 часов 5) до 48 часов

- а правильные ответы 1, 2, 3
- Б правильные ответы 1, 3
- В правильные ответы 2, 3, 4
- Г правильный ответ 4
- Д все перечисленное верно

Продолжительность инкубационного периода при отравлении ботулиническим токсином составляет: 1) до 2 часов 2) от 8 до 12 часов 3) от 12 до 30 часов 4) от 2 часов до 10 дней 5) от 10 до 14 дней

- а правильные ответы 1, 2, 3
- Б правильные ответы 1, 3
- В правильные ответы 2, 3, 4
- Г правильный ответ 4
- Д все перечисленное верно

Наиболее важными мерами профилактики пищевых токсикоинфекций на пищеблоке являются: 1) предупреждение заражения пищи патогенными бактериями 2) предупреждение размножения бактерий в пище 3) соблюдение правил личной гигиены работниками пищеблока 4) уничтожение патогенных бактерий и разрушение их токсинов в пище в процессе тепловой обработки 5) соблюдение сроков хранения пищевых продуктов

- а правильные ответы 1, 2, 3
- Б правильные ответы 1, 3
- В правильные ответы 2, 3, 4
- Г правильный ответ 4
- Д все перечисленное верно

Сальмонеллез передается 1) при контакте здорового человека с больным 2) при контакте здорового человека с бактерионосителем 3) при контакте здорового человека с больным животным 4) при употреблении в пищу продуктов, обсемененных возбудителем 5) при употреблении в пищу мяса больных животных

- а правильные ответы 1, 2, 3
- Б правильные ответы 1, 3
- В правильные ответы 2, 3, 4
- Г правильный ответ 4
- Д все перечисленное верно

Способность сальмонелл сохранять жизнеспособность в молоке в условиях холодильника: 1) до 5 дней 2) до 10 дней 3) до 15 дней 4) до 20 дней 5) до 1 месяца

- а правильные ответы 1, 2, 3
- Б правильные ответы 1, 3
- В правильные ответы 2, 3, 4
- Г правильный ответ 4
- Д все перечисленное верно

Избыток белка в пище приводит ко всему перечисленному, исключая:

- а истощение
- Б усиленное образование биогенных аминов
- В повышение уровня мочевины в крови и кишечнике
- Г усиление процессов гниения белков в кишечнике
- Д положительный азотистый баланс

Усиленное расщепление белков в организме происходит при всем перечисленном, исключая:

- а злокачественные новообразования
- Б ожирение

- В ожоговую болезнь
- Г инфекционные заболевания

- Д голодание

Основной обмен повышен:

- а при гипертиреозе
- Б у детей и подростков
- В при гипотиреозе
- Г у лиц с избыточной массой тела

Специфически динамическое действие пищи максимально при потреблении:

- а белков
- Б жиров
- В углеводов
- Г моносахаридов
- Д растительных масел

Суточные энерготраты включают в себя расход энергии на: 1) основной обмен 2) специфически динамическое действие пищи 3) все виды физической и умственной деятельности

- а правильный ответ 1
- Б правильный ответ 2
- В правильный ответ 3
- Г все перечисленное верно

К принципам рационального питания относятся: 1) соответствие энергетической ценности рациона суточным энерготратам и содержания пищевых веществ в рационе физиологическим потребностям организма 2) сбалансированность пищевых веществ с учетом калорийности рациона 3) соблюдение режима питания 4) разнообразие пищевых продуктов в рационе 5) разнообразие блюд в рационе

- а правильные ответы 1, 2, 3
- Б правильные ответы 1, 3
- В правильные ответы 2, 3, 4

- Г правильный ответ 4
- Д все перечисленное верно

Важнейшими свойствами глюкозы являются все перечисленные, кроме:

- а быстрого всасывания в кишечнике и ассимиляции в тканях
- Б способности служить легко утилизируемым источником энергии
- В способности превращаться в лизин и другие незаменимые аминокислоты
- Г стимуляции секреции инсулина
- Д превращения в гликоген

Важнейшими функциями растительных волокон являются: 1) участие в регуляции перистальтики кишечника 2) нормализация моторной деятельности желчевыделительной системы 3) сорбция эндогенных и экзогенных аминов 4) снабжение человека энергией 5) построение клеточных мембран

- а правильные ответы 1, 2, 3
- Б правильные ответы 1, 3
- В правильные ответы 2, 3, 4
- Г правильный ответ 4
- Д все перечисленное верно

Биологическая роль витамина D заключается в его участии во всех перечисленных процессах, кроме:

- а регуляции фосфорно-кальциевого обмена
- Б стимуляции всасывания кальция в кишечнике
- В стимуляции заживления ран, регуляции сердечной деятельности
- Г регуляции процессов остеогенеза

Основными источниками витамина D являются: 1) печень рыб 2) сливочное масло 3) яйца 4) мясо говяжье 5) колбасы

- а правильные ответы 1, 2, 3
- Б правильные ответы 1, 3
- В правильные ответы 2, 3, 4
- Г правильный ответ 4
- Д все перечисленное верно

Фактором риска развития остеопороза является:

- а неполноценное питание
- Б курение
- В гиподинамия
- Г алкоголизм
- Д все перечисленное

Рекомендуемая суточная норма Са для мужчин и женщин в возрасте от 18 до 59 лет:

- а 2000 мг
- Б 1200 мг
- В 500 мг
- Г 1000 мг
- Д 100 мг

Жировая инфильтрация печени может быть следствием:

- а усиленного печеночного липогенеза
- Б повышенного липолиза жировой ткани
- В замедления выделения липопротеидов очень низкой плотности
- Г нарушение синтеза фосфолипидов
- Д всего перечисленного

Показанием для энтерального питания являются все, кроме:

- а клинически выраженной недостаточности питания
- Б высокой потребности организма в нутриентах и энергии, которые не могут быть удовлетворены стандартным путем
- В диареи, рвоты

- Г гиперкатаболического синдрома
- Д необходимости обеспечения максимально раннего послеоперационного восстановления пищеварительной функции

Абсолютным противопоказанием для энтерального питания служит:

- а полная непроходимость тонкой и/или толстой кишки
- Б тяжелая гипогликемия
- В диарея
- Г панкреатит острый гепатит

При возникновении диарейного синдрома на фоне энтерального питания в первую очередь необходимо:

- а назначение пробиотиков
- Б использование кишечных антисептиков
- В прекращение энтерального питания и назначение полного парентерального
- Г уменьшение скорости и суточного объема введения смеси
- Д переустановка зонда из желудка в тонкую кишку

Сроки проведения нутритивной поддержки определяются:

- а аппетитом
- Б общим состоянием пациента
- В возможностью самостоятельно принимать пищу
- Г состоянием гомеостаза стабилизацией параметров пищевого статуса

Наиболее информативным показателем для мониторинга пищевого статуса служит:

- а общий белок
- Б общий холестерин
- В глюкоза
- Г преальбумин
- Д креатинин

При нефротическом синдроме назначается:

- а диета, содержащая количество протеина, исходящее из стадии ХБП + потери с мочой за сутки $\times 1,5$ при ограничении поваренной соли
- Б низкобелковая диета
- В основной вариант стандартной диеты
- Г низкобелковая диета с повышенным содержанием овощей и фруктов, содержащих повышенное количество калия
- Д ни один ответ не является правильным

При проведении хронического гемодиализа больному с ХБП назначается диета:

- а содержащая белка, составляющего 1,0-1,2 г/кг МТ/сут
- Б низкобелковая диета с содержанием белка 0,6 г/кг/сут и повышенным содержанием натрия, т к последний теряется с диализирующим раствором
- В рацион питания, не отличающийся от рациона питания здорового человека
- Г гипокалорийный рацион питания с ограничением калия

- Д возможен любой из перечисленных вариантов в зависимости от режима хронического гемодиализа

При обострении мочекаменной болезни в питание можно добавлять:

- а чеснок
- Б перец
- В зелень петрушки
- Г горчицу
- Д майонез

При гиперуратурии из рациона питания исключаются продукты, являющиеся источниками:

- а щавелевой кислоты
- Б пуринов
- В кальция
- Г фосфатов
- Д пищевых волокон

При оксалатных камнях из рациона следует исключать:

- а шпинат
- Б белокочанную капусту
- В мясо
- Г рыбу
- Д яйца

Противовоспалительный эффект диеты, которую рекомендуется назначать пациенту при развитии острой пневмонии обеспечивается всеми составляющими, кроме:

- а ограничения углеводов
- Б ограничения поваренной соли
- В увеличения продуктов богатых солями кальция
- Г увеличения жиров
- Д обеспечения рациона витаминами

Количество белка в рационе больного пневмонией, протекающей без осложнений, получающих основной вариант стандартной диеты, должно составлять:

- а 70-75 г
- б 75-80 г
- в 85-90 г
- г 95-105 г
- д 110-120 г

Какое количество белка в диете рекомендуется пациенту с нагноительными процессами в легких:

- а 100 г
- б 100-110 г
- в 110-120 г
- г 130 г
- д 90 г

При экссудативном плеврите количество кальция в диете:

- а увеличивается
- б ограничивается
- в не изменяется
- г соответствует физиологической норме
- д не имеет значения

Больным с туберкулезом органов дыхания, внелегочном туберкулезе, туберкулезе в сочетании с множественной лекарственной устойчивостью назначается:

- а низкобелковая диета
- б основной вариант стандартной диеты
- в щадящая диета
- г высококалорийная диета

При каких типах дислиппротеидемии повышено содержание в крови общего холестерина и триглицеридов:

- а типа IIa и типа IIб
- б IIб и III типах
- в II и III типах
- г I и IV типах
- д I и V типах
- е IV и V типах

Основной транспортной формой пищевых липидов являются:

- а хиломикроны
- б липопротеиды очень низкой плотности

- В липопротеиды низкой плотности
- Г липопротеиды высокой плотности
- Д все ответы правильные

Какие оптимальные значения холестерина липопротеидов низкой плотности в крови у практически здоровых людей:

- а меньше 2 ммоль/л
- Б меньше 3 ммоль/л
- В меньше 4 ммоль/л
- Г больше 5 ммоль/л

При сердечно-сосудистых заболеваниях рекомендуется назначать следующие варианты стандартных диет, кроме:

- а варианта диеты с пониженной калорийностью (низкокалорийной диеты)
- Б основного варианта стандартной диеты
- В варианта диеты с пониженным количеством белка (низкобелковой диеты)
- Г варианта диеты с повышенным количеством белка (высокобелковой диеты)

В питании пациентов с сердечно-сосудистыми заболеваниями необходимо:

- а уменьшить потребление продуктов, содержащих преимущественно сложные углеводы
- Б увеличить потребление продуктов животного происхождения
- В использовать продукты с высоким содержанием натрия
- Г обеспечить разнообразие продуктов и блюд

Для людей с высоким риском развития сердечно-сосудистых заболеваний количество жиров от энергетической ценности рациона должно составлять:

- а 0,1
- Б не более 20%
- В не более 30%
- Г 0,35
- д 0,4

Наибольшее количество натрия содержится в:

- а мясе
- Б твороге
- В молоке
- Г колбасе
- д яйцах

В первую неделю после развития острого инфаркта миокарда больному разрешается все перечисленное, кроме:

- а овощного бульона
- Б протертого мяса
- В печеного яблока
- Г виноградного сока
- д обезжиренного творога

Повышенное введение солей калия в рацион оказывает:

- а седативное действие
- Б диуретическое действие
- В антиспастическое действие
- Г усиливает выведение солей натрия из организма

Больные с нарушением кровообращения 2-3 ст должны получать бессолевую диету:

- а первые 3-7 дней
- Б в течение первых 10-14 дней
- В до исчезновения периферических отеков и уменьшения застойных явлений в органах и тканях
- Г со 2-3 дня
- д в течение 1 месяца

Рекомендации больным с сердечно-сосудистыми заболеваниями включают:

- а уменьшение физической активности
- Б уменьшение потребления животных жиров
- В ограничение в диете поваренной соли
- Г увеличение содержания растворимых пищевых волокон
- Д адекватная калорийность рациона
- е все перечисленное

Демпинг – синдром встречается:

- а при хроническом гастрите
- Б при хроническом энтерите
- В при хроническом холецистите
- Г как осложнение после операции на желудке
- Д при язвенной болезни желудка

Кальций плохо усваивается из:

- а сыра
- Б творога
- В растительных продуктов
- Г молочнокислых продуктов
- Д яиц

Выраженным желчегонным эффектом обладают:

- а животные жиры
- Б растительные жиры
- В углеводы
- Г белки

В рационе детей, получающих диету №5, ограничивают содержание:

- а белков
- Б жиров
- В углеводов

- Г витаминов
- Д пищевых волокон

Больные с заболеванием печени и желчного пузыря должны получать пищу:

- а 5-6 раз в сутки
- б 3-4 раза в сутки
- в 2-3 раза в сутки
- г количество приемов пищи не имеет значения

При циррозе печени в стадии декомпенсации количество жидкости:

- а увеличивается
- б уменьшается
- в не изменяется
- г определяется суточным диурезом

Противовоспалительной активностью обладают: 1)эйкозапентаеновая кислота 2) докозапентаеновая кислота 3) обе кислоты 4) ни одна из них

- а правильный ответ 1
- б правильный ответ 2
- в правильный ответ 3
- г правильный ответ 4

К физиолого-биохимическим особенностям желудочно-кишечного тракта ребенка с 1 до 3-х лет относится:

- а повышение лактазной активности и активности других дисахаридаз
- б повышение лактазной активности и снижение активности других дисахаридаз
- в снижение лактазной активности и активности других дисахаридаз
- г снижение лактазной активности и повышение активности других дисахаридаз

д снижение лактазной активности и снижение активности панкреатической липазы

Потребность в энергии детей от 1 года до 2 лет составляет:

- а 1100 ккал
- б 1200 ккал
- в 1300 ккал
- г 1400 ккал
- д 1500 ккал

Этиологически значимыми пищевыми продуктами-аллергенами для детей первого года жизни являются:

- а коровье молоко
- б белок куриного яйца
- в глютен злаков
- г рыба
- д все ответы правильные

Лечебными продуктами, используемыми при фенилкетонурии, являются:

- а низколактозные смеси
- б безлактозные смеси
- в смеси на основе глубокого гидролиза белка без фенилаланина
- г смеси на основе частичного гидролиза белка
- д антирефлюксные смеси с крахмалом

Одной из основных рекомендаций диетотерапии пациентов с артритами является включение в их рацион продуктов богатых:

- а омега-3 ПНЖК
- б омега-6 ПНЖК
- в калием
- г железом
- д витаминами группы В

Терапия глюкокортикостероидами (ГКС) оказывает влияние на углеводный обмен:

- а увеличивая продукцию глюкозы за счет ее образования в печени
- Б увеличивая усвоение глюкозы периферическими тканями
- В уменьшая продукцию глюкозы, тормозя ее образование в печени
- Г уменьшая уровень глюкозы в крови
- д все неправильно

Терапия ГКС оказывает влияние на белковый обмен:

- а усиливая распад белков
- Б уменьшая содержание свободных аминокислот в плазме крови
- В уменьшая содержание продуктов азотистого обмена в плазме крови
- Г подавляя синтез альбуминов в печени
- д подавляя процессы гликонеогенеза

При анемии рацион обогащается:

- а животными жирами
- Б углеводами
- В растительным белком
- Г животным белком
- д пищевыми волокнами

Нехарактерным изменением углеводов в процессе технологической обработки продуктов является:

- а брожение
- Б гидролиз дисахаридов и полисахаридов
- В карамелизация
- Г окисление
- д все перечисленное

По содержанию незаменимых аминокислот близки к оптимальному соотношению белки:

- а мяса

- Б сои
- В бобовых
- Г молочных продуктов
- Д хлебобулочных изделий

Наибольшее количество пищевых волокон содержится в:

- а сливочном масле
- Б сахаре
- В фруктах
- Г овощах

Для получения диетического молочного соуса необходимы следующие компоненты, кроме:

- а белой жировой мучной пассировки
- Б горячего молока
- В поваренной соли
- Г сахара
- Д лука

Наиболее количество экстрактивных веществ содержит:

- а мясной бульон
- Б мясокостный бульон
- В костный бульон
- Г овощной бульон

Для приготовления овощного отвара очищенные и промытые овощи следует заливать:

- а горячей водой
- Б теплой водой
- В холодной водой
- Г водой любой температуры

Для низкобелковой диеты нашинкованный лук следует:

- а пассировать
- Б сварить
- В сварить, а затем пассировать
- Г любым способом можно приготовить

Для приготовления диетических изделий из отрубей их используют:

- а не молотыми

Б измельчают через кофемолку или крупорушку

В это не имеет значения
Г замачивают

Дрожжи при использовании в лечебном питании применяют:

а в сыром виде
Б измельченными
В подогретыми
Г измельченными и подогретыми

Для приготовления отвара шиповника ягоды залить:

а холодной водой
Б теплой водой
В кипятком
Г это не имеет значения

Суточный рацион питания больного сахарным диабетом должен включать следующее количество пищевых волокон:

а 6-8 г
Б 8-10 г
В 10-15 г
Г 30-40 г
д 40-50 г

Растворимые пищевые волокна влияют на скорость всасывания углеводов из желудочно-кишечного тракта:

а повышая ее
Б снижая ее
В не изменяя скорости всасывания
Г сначала повышает, а затем снижает
Д сначала снижает, а затем повышает

При склонности к кетозу в рационе больных сахарным диабетом изменяют количество:

а белков
Б жиров
В углеводов
Г поваренной соли

д клетчатки

Для построения диеты больному сахарным диабетом необходимо учитывать все перечисленное, кроме:

- а биологической ценности пищевых продуктов
- б уровня интеллекта
- в пола, возраста, веса, группы труда
- г типа применяемого инсулина
- д гликемического индекса пищевых продуктов

Суточный рацион больного сахарным диабетом содержит свободной жидкости:

- а 0,8 – 1,0 л
- б 1,0 – 1,2 л
- в 1,5 – 2,0 л
- г 2,5 – 3,0 л
- д неограниченное количество

Для больных сахарным диабетом разрешаются все перечисленные продукты, кроме:

- а молока
- б творога
- в сливочного мороженого
- г ацидофилина
- д кефира

Для определения степени ожирения важны следующие данные:

- а группа труда
- б масса тела и рост
- в окружность талии
- г окружность бедер
- д основной обмен

У больного с ожирением и сопутствующим холециститом не используется разгрузочный день:

- а овощной
- б сметанный
- в молочный
- г фруктовый
- д мясной

Об эффективности диетотерапии при ожирении свидетельствует снижение массы тела за первые 6 месяцев лечения:

- а на 3-5%
- б на 5-10%
- в на 10-15%
- г на 15-20%
- д на 20-25%

Назовите ситуации, при которых определение ИМТ не является достоверным критерием избыточной массы тела:

- а дети с незакончившимся периодом роста
- б люди старше 65 лет
- в спортсмены
- г беременные женщины
- д все перечисленное

Причинами белково-энергетической недостаточности при ожоговой болезни являются:

- а повышение основного обмена (гиперметаболизм)
- б преобладание процессов распада собственных белков (катаболизм) над их синтезом (анаболизм)
- в диспепсические расстройства и нарушения ассимиляции нутриентов
- г неадекватная нутритивная поддержка
- д все перечисленное

Критериями прекращения нутритивной поддержки при ожоговой болезни являются:

- а ликвидация септикотоксемии
- б закрытие ожоговых ран
- в отсутствие препаратов для энтерального и парентерального питания в медицинской организации

- Г полноценное потребление лечебной диеты (не менее 75%)
- Д достижение положительной динамики основных показателей состояния питания

Содержание жира в диете, назначаемой на 2-3 дня раннего послеоперационного периода:

- а 20 г
- Б 30-40 г
- В 40-50 г
- Г 50-60 г
- д 70 г

Энергетическая ценность диеты, назначаемой на 2-3 дня раннего послеоперационного периода:

- а 750-800 ккал
- Б 900-1000 ккал
- В 1200 ккал
- Г 1300-1400 ккал
- д 1550-1750 ккал

Необходимость пролонгирования нутритивной поддержки возникает в случае:

- а посттравматических гнойно-инфекционных и септических осложнений
- Б некомпенсированных трофических расстройств
- В длительного пребывания в реанимационном отделении вследствие отсутствия сознания
- Г необходимость повторных оперативных вмешательств
- д нормализации показателей общего белка и альбумина в сыворотке крови

Росту заболеваемости хроническим холециститом способствуют все следующие причины, кроме:

- а наличия камней в желчном пузыре

- Б гипомоторной дискинезии желчного пузыря
- В воздействие микробов
- Г гастрита с пониженной секреторной функции
- Д большого количества пищевых волокон в рационе

Выберите правильный ответ, касающийся овощной составляющей рациона основной хирургической диеты:

- а разрешена цветная капуста, сваренная на пару или в воде и протертая, исключаются или ограничиваются белокочанная капуста и редька
- Б разрешена белокочанная капуста, мелко нарезанная свежая в салате, запрещен овощной отвар на цветной капусте
- В исключаются или ограничиваются сваренные на пару или в воде и протертые картофель, свекла, морковь, разрешены соленые, квашенные или маринованные овощи
- Г исключается мелко шинкованный укроп в супы, разрешены щавель, шпинат
- Д запрещено употребление любых овощей в вареном и протертом виде

Назовите причины посттравматической гипопроteinемии:

- а выраженная кровопотеря и гемодилюция

- Б выход низкодисперсных белковых фракций через поврежденные гипоксией сосудистые стенки в интерстициальное пространство
- В усиление катаболизма белков и потери азота с мочой и раневым экссудатом
- Г снижение синтеза белков, особенно альбуминов и нарушение переаминирования аминокислот в печени
- Д нарушение поступления, переваривания, всасывания и усвоения пищевых нутриентов

Причинами морфофункциональных изменений в органах пищеварительной системы при травме являются:

- а стресс
- Б нарушения общей и регионарной гемодинамики
- В тканевая гипоксия
- Г метаболические сдвиги
все перечисленное

Какие ниже перечисленные факторы способствуют окислению жиров:

- а гиподинамия
- Б отказ от курения
- В отказ от кофе
- Г использование БАД
- Д увеличение физических нагрузок