

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ
БЕЛОРУССКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
БИОЛОГИЧЕСКИЙ ФАКУЛЬТЕТ

Кафедра физиологии человека и животных

Шульвинская Екатерина Геннадьевна

**Реакции вегетативной нервной системы на вкусовые раздражители при
высококалорийной пище у человека**

Научный руководитель:
доктор биологических наук,
профессор А.Г. Чумак

Минск, 2016

Реферат

Данная дипломная работа включает 68 страниц, а также 8 страниц приложения, содержит 42 рисунка. При написании работы использовано 42 источника литературы.

Ключевые слова: кардиоинтервалы, вариабельность сердечного ритма, вегетативная нервная система, частота сердечных сокращений, свекольный сахар, оливковое масло.

Данная дипломная работа выполнена на базе УО «Белорусский государственный университет», биологический факультет, кафедра физиологии человека и животных. Целью работы являлось изучение реакций ВНС по показателям вариабельности сердечного ритма на вкусовые раздражители углеводной и липидной природы.

В работе установлено, что воздействие на рецепторный отдел вкусового анализатора химическими раздражителями липидной и углеводной природы приводит к немедленной перестройке симпатических и парасимпатических влияний на сердце, по крайней мере, на механизмы формирования сердечного ритма.

У большинства испытуемых с преобладанием симпатического отдела нервной системы при реакции на свекольный сахар наблюдалось снижение чсс, а при реакции на оливковое масло наблюдалось снижение и повышение чсс у одинакового количества человек.

У большинства испытуемых с преобладанием парасимпатического отдела нервной системы при реакции на свекольный сахар наблюдалось снижение чсс, а при реакции на оливковое масло – повышение чсс.

У большинства испытуемых с равновесием симпатического и парасимпатического отделов нервной системы при реакции на свекольный сахар наблюдалось снижение чсс, как и при реакции на оливковое масло.

Рэферат

Дадзеная дыпломная праца ўлучае 68 старонак, а таксама 8 старонак дадатку, утрымвае 42 малюнка. Пры напісанні працы скарыстана 42 крыніцы літаратуры.

Ключавыя словы: кардыё інтэрвалы, варыябельнасць шчырага рытму, вегетатыўная нярвовая сістэма, частасць шчырых скарачэнняў, бурачны цукар, аліўкавае масла.

Дадзеная дыпломная праца выканана на базе УО «Беларускі дзяржаўны ўніверсітэт», біялагічны факультэт, кафедра фізіялогіі чалавека і жывёл. Мэтай працы з'яўлялася вывучэнне рэакцый ВІС па паказніках варыябельнасці шчырага рытму на смакавыя раздражняльнікі вугляводнай і ліпіднай прыроды.

У працы ўсталявана, што ўплыў на рэцэптарны аддзел смакавага аналізатара хімічнымі раздражняльнікамі ліпіднай і вугляводнай прыроды прыводзіць да неадкладнай перабудовы сімпатычных і парасімпатыхных уплываў на сэрца, прынамсі, на механізмы фармавання шчырага рытму.

У большасці паддаспытных з перавагай сімпатычнага аддзела нярвовай сістэмы пры рэакцыі на бурачны цукар назіралася зніжэнне чсс, а пры рэакцыі на аліўкавае масла назіралася зніжэнне і падвышэнне чсс у аднолькавай колькасці чалавек.

У большасці паддаспытных з перавагай парасімпатыхнага аддзела нярвовай сістэмы пры рэакцыі на бурачны цукар назіралася зніжэнне чсс, а пры рэакцыі на аліўкавае масла – падвышэнне чсс.

У большасці паддаспытных з раўнавагай сімпатычнага і парасімпатыхнага аддзелаў нярвовай сістэмы пры рэакцыі на бурачны цукар назіралася зніжэнне чсс, як і пры рэакцыі на аліўкавае масла.

Abstract

This thesis includes 68 pages and 8 pages of the application contains 42 drawing. 42 literature sources used in writing the work.

Tags: cardio, heart rate variability, autonomic nervous system, heart rate, sugar beet, olive oil.

This thesis work is done on the basis of the educational establishment "Belarusian State University", Faculty of Biology, Department of Human and Animal Physiology. The aim of the work was to study the VNS reactions in terms of heart rate variability in the taste stimuli carbohydrate and lipid.

The paper found that the effect on the taste receptor department analyzer chemical irritants lipid and carbohydrate leads to immediate rearrangement sympathetic and parasympathetic influences on the heart, at least on the mechanisms of cardiac rhythm.

The majority of subjects with a predominance of the sympathetic part of the nervous system in response to sugar beet there was a decrease in heart rate, and in response to the observed decrease in the olive oil and the increase in heart rate in the same amount of people.

Most subjects with predominance of the parasympathetic division of the nervous system in response to sugar beet there was a decrease in heart rate, and in response to olive oil - increase in heart rate.

The majority of subjects with a balance of sympathetic and parasympathetic nervous system in response to sugar beet there was a decrease in heart rate, as in response to the olive oil.