



2-а НАУКОВО-ПРАКТИЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ З МІЖНАРОДНОЮ УЧАСТЮ "СУЧАСНІ АСПЕКТИ РАЦІОНАЛЬНОГО ХАРЧУВАННЯ"

21–22 травня 2009 року в Києві відбулася науково-практична конференція "Сучасні аспекти раціонального харчування" з міжнародною участю, організована Українським науково-дослідним інститутом харчування.

Згідно з програмою конференції проведено пленарне засідання, шість наукових і один сателітний симпозиуми.

Відкриваючи конференцію, з вступним словом і доповіддю "Значення державної політики харчування населення України для покращення основних показників здоров'я українців" виступив перший заступник голови Комітету з питань охорони здоров'я Верховної Ради України, доктор медичних наук, професор В.Г. Передерій. Він наголосив на важливості державних заходів щодо поліпшення стану харчування населення України.

Доповідь офіційного спікера ВООЗ Бруно де Бенуа (Швейцарія) була присвячена дефіциту йоду, його розповсюдженості у світі та профілактиці його недостатності.

Кандидат мед. наук Я.Б. Новосолов (Російська Федерація) виступив з доповіддю "Сучасні можливості контролю якості медико-біологічної та харчової цінності продуктів харчування та продовольчої сировини". Він зосередив увагу на актуальності проблеми стандартизації якості харчових продуктів. На його думку, найадекватнішим методом забезпечення регіональної продовольчої безпеки, прискорення технічної модернізації промисловості повинна бути система стандартизації якості продукції, яка дозволить споживачам достовірно орієнтуватися в реальних властивостях і характеристиках харчових продуктів і здійснювати обґрунтований їхній вибір. У багатьох країнах (США, Німеччина, Великобританія та ін.) це завдання вирішується методом прямої реклами торговельних брендів, систем внутрішнього (виробничого) контролю якості. Сьогодні близько 25% жителів США вживають екологічно чисті продукти, підтримуючи тим самим на прийнятному рівні промислової безпеки. Характеризуючи об'єктивність систем "organic food" та "екологічно чисті продукти" доповідач звернув увагу на відсутність об'єктивних та обґрунтованих стандартів ідентифікації якості, ме-

дико-біологічної та харчової цінності таких продуктів. Маркування продуктів здійснюється асоціаціями, союзами виробників, фермерами, які не є незалежними. Пряма фінансова залежність організацій, які представляють "систему якості", від збуту виробленої ними продукції впливає на об'єктивність оцінки. За даними харчової лабораторії Нью-Йоркського університету близько 70% органічної продукції є звичайною продукцією, якою нічим не відрізняється від будь-якої іншої, вона лише дешевша.

Нині подібні системи контролю якості впроваджуються на російському ринку. За умов фінансової кризи — це оптимальний спосіб орієнтувати споживчий попит, забезпечити збут продукції та підтримку національної промисловості. Автор вважає, що вимоги до більш високого рівня якості, властивостей, характеристик продукції можуть мати лише добровільний характер. Вони встановлюються акредитованими організаціями, тобто органами з сертифікації. При цьому не дозволяється суміщення повноважень органу державного контролю (санітарного нагляду) і з сертифікації. Крім того, органи з сертифікації згідно з вимогами російського законодавства, повинні бути незалежними від виробників продуктів, продавців і покупців.

Вироблення і встановлення критеріїв, які відображають якість і відповідність нормам здорового, а не лише безпечного харчування, відноситься до сфери стандартизації, а не контролю (санітарного нагляду). Процедура стандартизації є єдиним допустимим способом виявлення і підтвердження більш високих, порівняно з мінімальними обов'язковими, вимог до якості продуктів. Отже, єдиним засобом підвищення рівня здоров'я громадян, конкурентоспроможності і якості продуктів, є добровільне підтвердження вимог, які зафіксовані в стандартах, зводах правил, зокрема в рамках добровільної стандартизації.

В Росії створені методичні рекомендації РСТ 12/11-08 "Правила стандартизації оцінки якості, медико-біологічної і харчової цінності харчових продуктів і продовольчої сировини". На думку автора, їх використання дозволить стандартизувати

характеристики харчової продукції, які забезпечують її відповідність раціональним нормам здорового харчування.

Професор О.Р. Антонов (Новосибірськ, Російська Федерація) виступив з доповіддю "Роль медичних працівників галузі освіти у поширенні рекомендацій щодо здорового харчування населення". Він зупинився на новій системі дієт, запроваджених в Росії, а також на здійсненні програми "Здорове харчування — здоров'я нації". З метою реалізації освітніх завдань у межах цієї програми сформований окремий напрямок — "Концепція "Здоров'я через гігієну", здійснюється розробка і узгодження навчальних програм, а також єдине планування і реалізація освітніх заходів.

Професор І.П. Козярін (Київ) виступив з доповіддю "Гігієнічні аспекти використання синтетичних харчових барвників у харчовій промисловості", в якій висвітлив нинішній стан справ у цій галузі.

На 1-му науковому симпозіумі "Харчова алергія та харчове несприйняття" виступили доцент І.В. Коряцька (з доповіддю "Актуальні питання харчової алергії"), доцент О.Ю. Губська ("Безглютенова дієта при целіакії: "за" і "проти") та кандидат мед. наук О.А. Мартинчук ("Несприйняття коров'ячого молока: прояви, діагностика і лікування").

Другий науковий симпозіум був присвячений темі "Місце дієтичних добавок, функціональних харчових продуктів і продуктів спеціального дієтичного споживання у здоровому харчуванні людини". На ньому виступили: доктор мед. наук П.О. Карпенко (з доповіддю "Сучасні вимоги щодо об'єктивної оцінки біологічної цінності продуктів спеціального призначення"), доктор мед. наук Н. Хенін (Швейцарія) ("Рослинні олії у відновленні балансу споживання жирних кислот"), кандидат мед. наук В.В. Вознюк ("Децентралізовані джерела йоду в раціоні харчування населення України"), В.О. Сластін (Кишинів, Молдова) з доповіддю "Законодавчі аспекти щодо регуляції обігу дієтичних добавок у Європейському Союзі", Л.Л. Веспер ("Вплив продуктів харчування на структурно-функціональну організацію та активність біологічної системи організму") та професор В.Н. Корзун ("Вимоги до харчування населення у віддалений післячорнобильський період").

На Третньому науковому симпозіумі "Місце напоїв у сучасній раціональній дієті" виступили професор

К.І. Еллер із співавторами (Москва) з доповіддю "Типові компоненти напоїв та міфи навколо них", доцент О.В. Швець ("Алкогольні напої: оцінка ризику та можливої користі від споживання") та кандидат мед. наук О.А. Мартинчук ("Корисні властивості кави та її вплив на здоров'я населення").

Окремий науковий симпозіум був присвячений темі "Ожиріння та метаболічний синдром: мультидисциплінарна медична проблема". На ньому виступили професор Н.І. Швець ("Модифікація способу життя як основна лікувально-профілактична стратегія у хворого на метаболічний синдром"), доцент Н.М. Міхньова ("Нутриціологічний супровід пацієнтів з морбідним ожирінням"), професор О.Ю. Іоффе ("Власний досвід застосування баріатричної хірургії у хворих на морбідне ожиріння") та Р.Н. Хайрнасов ("Обґрунтування застосування ¹³С-бікарбонатного дихального тесту в клінічній практиці").

На науковому симпозіумі "Лікувальне харчування хворих кардіологічного та ревматологічного профілю" виступили: професор Н.І. Швець та О.А. Пастухова ("Корекція харчової непереносимості та модуляція факторів кардіоваскулярного ризику у хворих на есенційну артеріальну гіпертензію"), доцент Н.М. Міхньова, доцент О.В. Швець ("Оцінка значення дієти у лікуванні відповідно до принципів доказової медицини") та кандидат мед. наук О.Г. Пузанова ("Особливості харчування ревматичних хворих").

Окремий науковий симпозіум був присвячений лікувальному харчуванню хворих гастроентерологічного профілю. На ньому виступили: професор С.М. Ткач з доповіддю "Особливості лікування кислотозалежних захворювань у пацієнтів з метаболічним синдромом", доктор мед. наук В.П. Шипулін ("Значення дієтотерапії в лікуванні дифузних захворювань печінки") та К.С. Пучков ("Клінічна ефективність використання лактозного дихального тесту у пацієнтів з синдромом подразненого кишечника").

За програмою конференції відбувся сателітний симпозіум "Застосування нових технологій для кулінарної обробки їжі", на якому виступив професор С.О. Гуляр з доповіддю "Особливості нової технології індивідуальної кулінарної обробки їжі".

По закінченню конференції між учасниками відбулась наукова дискусія. Опубліковано тези доповідей.

Поступила 5.06.09