

И. Н. Фурс

Проблема обеспечения рационального питания в контексте государственной социальной политики

Doctrina. Studia społeczno-polityczne 2, 253-260

2005

Artykuł został zdigitalizowany i opracowany do udostępnienia w internecie przez Muzeum Historii Polski w ramach prac podejmowanych na rzecz zapewnienia otwartego, powszechnego i trwałego dostępu do polskiego dorobku naukowego i kulturalnego. Artykuł jest umieszczony w kolekcji cyfrowej bazhum.muzhp.pl, gromadzącej zawartość polskich czasopism humanistycznych i społecznych.

Tekst jest udostępniony do wykorzystania w ramach dozwolonego użytku.

И.Н. Фурс

Проблема обеспечения рационального питания в контексте государственной социальной политики

Правильная политика в области питания позволяет улучшить положение и качество жизни людей. Такая политика сопутствует процессу экономического развития, ибо питание – и непосредственный результат национального развития и воздействующий на него фактор.

Экономическое развитие обычно сопряжено с улучшением снабжения страны продуктами питания, как с количественной, так и с качественной стороны (т.е. увеличиваются объемы и расширяется ассортимент продукции, а также реже отмечается ее порча и загрязнение). С социальной точки зрения обеспечение населения достаточным количеством сбалансированных по питательной ценности и гигиенических продуктов приводит к ликвидации болезней, обусловленных недостаточностью питания, повышению сопротивляемости инфекционным болезням и, в итоге, к заметному сокращению затрат на здравоохранение.

Разумная политика в области питания позволяет, во-первых, добиться того, что человек сможет сделать правильный выбор среди широкого ассортимента предлагаемых продуктов в пользу продуктов, обеспечивающих здоровье; во-вторых, принять реальные шаги по производству оптимального ассортимента продовольственных товаров, обеспечивающих высокий уровень здоровья населения при разумных (и часто существенно меньших) экономических затратах.

Современное крупномасштабное производство продуктов питания (в том числе из зерна) характеризуется высоким разнообразием выпускаемой продукции, а также остро выраженной тенденцией к постоянной модификации ассортимента. Помимо пищевых и технологических свойств продуктов питания следует учитывать аппаратную возможность их выпуска (трудоемкость), экономическую целесообразность [1, с. 31], а также их влияние на здоровье человека (качественная характеристика).

При этом все более существенное значение приобретают два следующих обстоятельства, сопутствующих указанному процессу.

Во-первых, основные продукты питания, в том числе производимые в хлебопродуктовом подкомплексе, учитываются при анализе фактического питания населения только как источники важнейших пищевых веществ,

т.е. выступают в виде составных частей рациона. В связи с этим необходимо подчеркнуть, что удельный вес (квота) отдельного компонента в рационе определяется главным образом природно-экономическими возможностями и социально-этническими традициями каждого конкретного региона.

В то же время реализовать норму потребления перечисленных пищевых нутриентов можно различными путями с помощью разнообразных наборов и комбинаций пищевых продуктов.

Однако при этом следует учитывать существенное расхождение реальных пищевых источников друг от друга как по количественным их возможностям (процентное содержание в них нутриентов), так и по качественным характеристикам.

Второе обстоятельство является прямым следствием необходимости объективной оценки новых продуктов питания, появление которых, как уже отмечалось выше, сопровождается не только расширением действующего ассортимента, но иногда и вытеснением из него отдельных видов традиционной продукции [1, с. 31-32].

Такая политика является правомерной в условиях растущей индустриализации промышленного производства, пищевых продуктов.

С позиции возможного использования универсальной системы оценки качества «пищевой рацион» и «продукт питания» имеют принципиальные различия. Прежде всего, это выражается в фиксированности структуры нутриентов в пищевом продукте, которая определяется генетическими особенностями исходного сельскохозяйственного сырья, с одной стороны, и с совершенством, а также интенсивностью технологической обработки с другой.

В пищевом рационе структура нутриентов является многопараметрической функцией, присутствующих в нем компонентов (в виде продуктов питания), а количество и функциональные размеры отдельных ее звеньев поставлены в соответствие с комплексом анализируемых нутриентов и суммарной квотой (по всем компонентам) каждого из них.

В то же время, согласно современным представлениям о физиологических потребностях организма человека в эссенциальных факторах питания, его ежедневный рацион имеет достаточно жесткую формулу.

Таким образом, «плавающую» структуру любого исследуемого пищевого рациона необходимо аналитически согласовать с упомянутой формулой и зафиксировать приемлемый результат с помощью рационально выбранных набора пищевых продуктов и обоснованной квоты каждого из них.

В Беларуси, как и у населения развитых стран практически до минимального уровня снижены энергозатраты. В то же время потребность в других жизненно важных пищевых веществах, в частности в микронутриентах, изменилось незначительно, а пищевая плотность рациона, т.е. его насыщенность полезными веществами, в том числе микронутриентами, практически не изменилась. Образовавшиеся «ножницы» и являются той

объективной причиной, по которой современный человек не может даже теоретически с адекватным рационом из обычных продуктов получить микронутриенты в необходимых количествах [2, с. 5-6]. Это обстоятельство является одной из главных предпосылок изменения ассортимента зерновых продуктов.

С учетом необходимости обеспечения потребности организма человека в микронутриентах, в структуре питания населения большинства стран вес (квота) зерновых продуктов составляет не менее 50% суточной энергетической ценности используемых пищевых рационов. Основой получения зерновых продуктов является зерно продовольственных культур (пшеница, рожь, ячмень и др.).

Для здорового питания наряду с безопасностью пищевых продуктов также крайне важны ассортимент производимых продуктов, их наличие в торговой сети и доступность для потребителя.

Большое внимание в разработке и осуществлении политики здорового питания уделяется межсекториальному партнерству. Питание – это не медицинская проблема, ее решение зависит от взаимодействия многих партнеров в регионе.

Наконец, нельзя развивать здоровое питание населения в регионе (и в республике) без эффективной системы постоянного слежения и оценки (качества). Без такой системы большие ресурсы и средства могут быть потрачены впустую.

С учетом отмеченного, представляется крайне важным определить критерии формирования оптимального ассортимента зерна, зерно- и хлебопродуктов.

По мнению отечественных и зарубежных ученых одним лишь совершенствованием и интенсификацией сельскохозяйственного производства не возможно увеличить производство продуктов питания. Для обеспечения населения полноценным питанием необходимо увеличить его в ближайшее время примерно в 1,5 раза.

Связано это с тем, что традиционное производство продовольствия характеризуется особенностями, ограничивающими повышение экономической эффективности агропромышленного комплекса (и в первую очередь хлебопродуктового подкомплекса) и качества его продукции.

Первая особенность – сезонность, не позволяющая эффективно использовать специализированную и дорогостоящую технику и людские ресурсы, а также требующая резервирования и хранения сельскохозяйственной продукции.

Вторая – нестандартность условий производства.

Третья – зависимость результатов труда от природных и погодных условий.

Четвертая особенность заключается в том, что сложившийся ассортимент традиционных не только не отвечает в полной мере биологическим потребностям человека, но и лишь в весьма ограниченной степени позволяет регулировать режим и рацион питания,

чтобы приспособить его к современным условиям жизни. Больше того, для многих современных пищевых производств (в том числе для производства зерно- и хлебопродуктов) характерны неблагоприятные изменения в составе продукции: в ходе переработке снижается количество белка, биологически активных компонентов, пищевых волокон, чрезмерно повышается калорийность, увеличивается содержание контаминантов.

В силу сложившихся реалий возникла потребность в новой стратегии решения продовольственной проблемы в республике, базирующейся на использовании современных научных знаний, высоких технологий переработки сырья и, создание на этой основе, оптимального ассортимента продуктов питания, т.е. такого ассортимента, который с учетом экономических возможностей государства обеспечивал бы улучшение структуры питания населения, как необходимого условия для сохранения здорового образа жизни и ее продления.

Учитывая, что формирование ассортимента многопараметрический процесс, создание его оптимальной структуры должно происходить с учетом комплексного взаимодействия всех критериев, оказывающих влияние на ассортимент (рис. 1).

По мнению отечественных ученых проблема нарушения общего гомеостаза населения Беларуси с одной стороны связана с экологическим прессингом, а с другой – дефицитом в рационе питания биологически активных компонентов, растительных тканей, витаминов, ненасыщенных жирных кислот, минеральных веществ на фоне неуклонного сокращения отдельных групп традиционных продуктов питания (по некоторым из них, к примеру овощам, фруктам не обеспечивается даже половина физиологических норм рациона). В настоящее время идет также неоправданное сокращение потребления зерно- и хлебопродуктов. Учитывая особую роль зерно- и хлебопродуктов в обеспечении потребностей населения, создание их оптимального ассортимента является важнейшим приоритетом государства в области политики питания.

В развитых странах мира: США, Канаде, Японии, Германии, Франции и других реализуются целевые национальные программы по оздоровлению населения путем разработки и организации производства функциональных продуктов питания, (на основе производства пищевых компонентов, корректирующих биохимический состав продуктов массового потребления). Например, в США ежегодно из федерального бюджета выделяются миллиарды долларов на дотации для обогащения пищевых продуктов натуральными БАД. Во Франции объем производства пробиотических продуктов и продуктов, содержащих БАД, за последнее десятилетие возрос примерно в 350 раз. В Японии рынок функционального питания оценивается в 8-9 млрд. долларов в год, а его производство стало стратегическим направлением страны [6, с. 7]. Республика Беларусь пока существенно отстает в этом направлении.

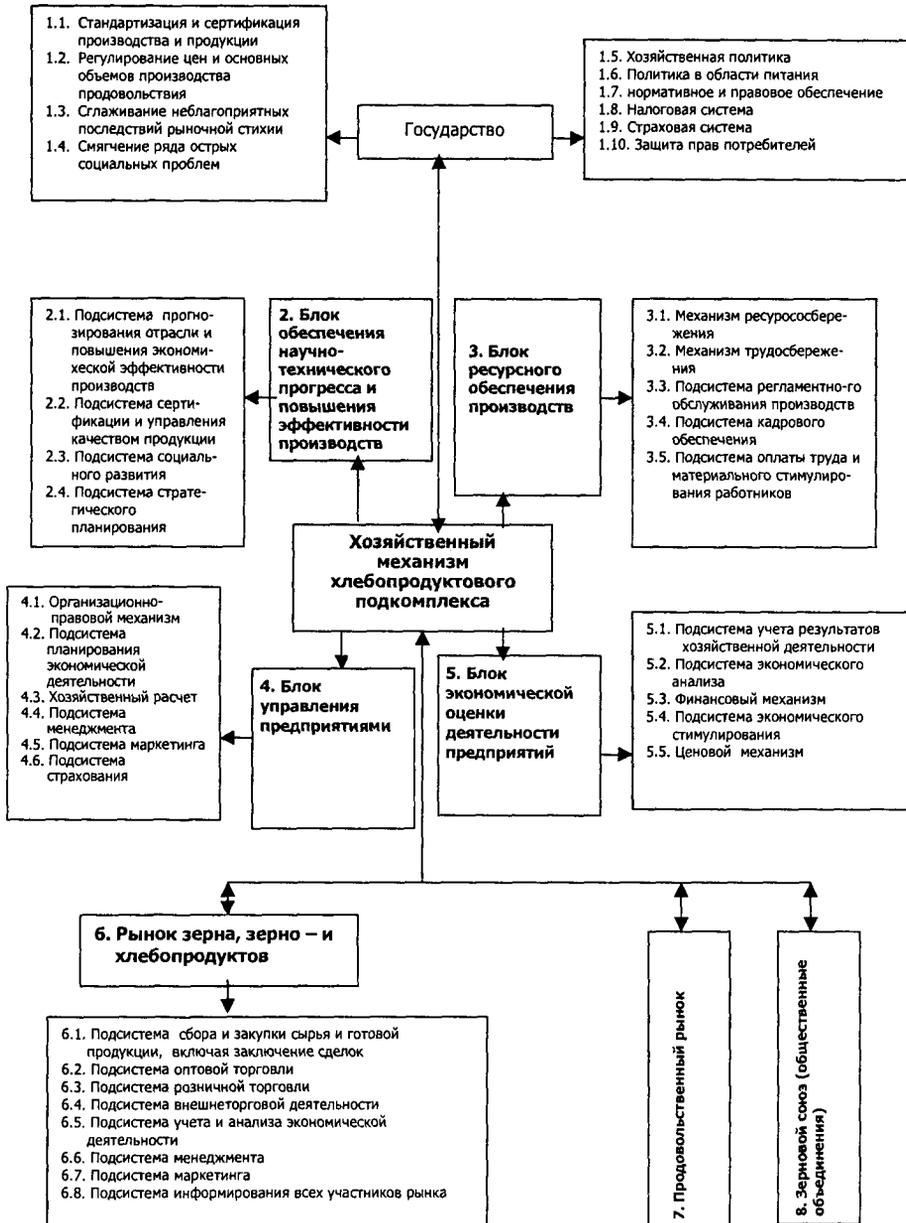


Рис. 1. Хозяйственно-рыночная система как основа создания оптимального ассортимента зерна, зерно- и хлебопродуктов.

Между от рациональности ассортимента в значительной мере зависят экономические показатели развития республики. Рациональный ассортимент, с одной стороны, повышает эффективность использования сырья для выработки продуктов, а с другой, способствует оздоровлению населения и тем самым уменьшает расходы бюджета на здравоохранение.

Для оценки эффективности использования зерна для создания оптимального ассортимента зерно- и хлебопродуктов необходимо во взаимосвязи рассмотреть: систему питания человека – систему технологических процессов – систему машин.

Все системы объединяет параметр «оптимальность (полнота) ассортимента». К примеру, число фактических продуктов в мукомольном производстве составляет 22, а потенциальных – 52. Полнота ассортимента продуктов, получаемых из пшеницы составляет 83,3%, ржи, ячменя, овса, проса, гречихи – 33,3, кукурузы и гороха – 40%. В среднем для системы 42,3% [7, с. 27-28]. Таким образом, традиционные направления переработки обеспечивает полноту ассортимента зерновых продуктов около 40% от возможных, а с учетом современных и перспективных направлений переработки зерна полнота ассортимента и, следовательно, эффективность его использования будут еще ниже.

ВНИИЗ разработал технологии, нормативные документы и оборудование для выработки более 50 сортов различного целевого назначения. На кафедре технологии хлебопродуктов Могилевского университета продовольствия разработана технологии получения 5 новых сортов ржаной муки. Разработаны также технологии производства муки из зерна крупяных культур, позволяющие вырабатывать диетические и лечебно-профилактические (функциональные) продукты. Учитывая что, мощности по производству муки используются примерно на 50%, при соответствующем дооснащении и совершенствовании организации технологических процессов ассортимент муки можно было бы существенно расширить.

В питании человека должны быть ограничены изделия из пшеничной муки высшего сорта (зольностью 0,55%) до уровня не более 10% от общего потребления изделий из муки. Одновременно должно быть повышено потребление из пшеничной муки низких сортов, обойной муки (грубого помола), из цельносомлотого зерна, ржаной муки, композитной муки (смеси муки из различных культур). Это позволит оптимизировать рацион питания человека по биологически ценным, незаменимым нутриентам. К сожалению сегодня, в условиях республики выработка пшеничной муки высшего сорта составляет 70% от общего объема выработки пшеничной муки. Другие виды муки вырабатываются недостаточно.

В производстве крупы ситуация еще хуже. До настоящего времени ассортимент продукции крупяной промышленности остается практически неизменным и даже сокращается, качество вырабатываемых круп остается на низком уровне. Крупяная промышленность осуществляет в основном первичную переработку зернового сырья. Ее продукция нуждается в длительной кулинарной обработке или используется в других перерабатывающих отраслях.

Известно, что такие производства, теряя значительную часть прибыли, является экономически существенно менее выгодным. Поэтому следует, по опыту развитых стран, вместо поэтапной переработки, определяемой межведомственными барьерами, использовать комплексные производства по переработке, начиная от исходного сырья до готового для потребления продукта.

В силу двух обстоятельств: во-первых, в соответствии с медицинскими рекомендациями потребление крупы должно быть увеличено почти вдвое до 20 кг в год на человека; во-вторых, по причине крайне низкого использования производственных мощностей (11,9% в 2002 году) задача по переводу крупозаводов на комплексную переработку зерна особенно актуальна.

Следует использовать различные направления оптимизации ассортимента крупы: выработку микронизированных и экструдированных видов крупы, сухих завтраков и волокнистых структур из растительных белковых изолятов (мясные аналоги), производство комбинированных круп (гречнево-пшеничная, овсяно-пшеничная и т.д.), выработка хлопьев и составление на их основе многокомпонентных смесей, выработка зерновых бездрожжевых хлебцов путем взрывания и спекания крупы за счет термической обработки под давлением.

По нашему мнению, именно на базе недостаточно задействованных крупозаводов можно с наименьшими затратами создать комплексные производства по переработке зерна в крупу значительно более широкого ассортимента, готовые зерновые завтраки, крахмал, сахаристые вещества, сухую клейковину, пищевые добавки и кормовые продукты.

При этом какие бы направления оптимизации ассортимента предприятия крупяной отрасли хлебопродуктов для себя не выбрали, они должны быть целесообразными и экономически оправданными.

Для большинства предприятий отрасли хлебопродуктов совершенствование ассортимента путем диверсификации деятельности – это возможность улучшить свои конкурентные преимущества, усилить позиции на рынке, обеспечить доступ к новым сегментам и новым рынкам.

Последовательность проведения диверсификации производства в отрасли хлебопродуктов можно представить следующим образом:

- выявление побудительных причин проведения диверсификационных преобразований на предприятиях (падение спроса, снижение прибыли и т.п.);
- анализ микро- и макросреды предприятий;
- принятие решения о диверсификации;
- определение возможных сфер деятельности;
- отбор стратегически привлекательных сфер деятельности;
- формирование оптимальной структуры товарного ассортимента.

Следует подчеркнуть, что проведение диверсификационных преобразований на предприятиях отрасли хлебопродуктов поможет ряду из них не только выжить в жестких условиях рынка, но и увеличить

рентабельность производства, повысить конкурентоспособность продукции, наладить ее экспорт.

Одновременно будет решена и главная задача – обеспечение населения республики полноценным, здоровым питанием.

Список использованных источников

1. Васюкова А.Т., Михайлов Н.А. Оценка качества пищевых продуктов и рационов // Вопросы питания. – 1997. - № 7. – с. 31-32.
2. Тутельян В.А., Княжев В.А. Реализация концепции государственной политики здорового питания России: научное обеспечение // Вопросы питания. – 2000. - № 3. – с. 4-7.
3. Здоровое питание: план действий по разработке региональных программ в России // Профилактика заболеваний и укрепление здоровья. – 2001. - № 3. – с. 6-7.
4. Furs I.N. Problems Connected with working out an optimal offer and Quality of Grain Products in Belarus // Current trends in Commodity Science (Poznan, Poland, September 1-5, 2002). – Poznan. 2002. – p. 506-509.
5. Производство и переработка пищевых продуктов. Торговля пищевыми продуктами // Профилактика заболеваний и укрепление здоровья. – 2001. – «5. – с. 3-9.
6. Тихомирова Н.А. Технология производства продуктов функционального питания. – М.: ООО «Франтэра», 2002. – 213 с.
7. Дулаев В. Технологическое оборудование мукомольных заводов // Хлебопродукты. – 1997. - № 6. – с. 27-31.

Резюме

В работе показана необходимость создания оптимального ассортимента зернопродуктов для обеспечения рационального питания. Приведена методология и рассмотрены некоторые экономические аспекты его разработки.

The resume

In activity the necessity of creation of optimal assortment a grainproduct for maintenance of a balanced diet is rotined. The methodology is adduced and some economical aspects of his (its) mining are reviewed.

И.Н. ФУРС

Dr, Uniwersytet Brzeski w Brześciu, Białoruś