

Міністерство освіти та науки України  
Національний університет харчових технологій

**Міжнародна наукова конференція,  
присвячена 130-річчю  
Національного університету  
харчових технологій**

**«Нові ідеї в харчовій  
науці – нові продукти  
харчовій промисловості»**

**13-17 жовтня 2014 року**

---

Київ НУХТ 2014

## Аналіз харчування військовослужбовців Збройних Сил України

О.О. Козачишена, Н. М. Стукальська

*Національний університет харчових технологій*

Встановлено, що на стан здоров'я військовослужбовців Збройних Сил України впливають такі фактори як організація харчування (не збаланованість раціону) і характер діяльності (тяжкість і напруженість праці).

В результаті проведених досліджень виявлено відмінності в рівні добових енерговитрат військових фахівців при виконанні різних видів праці.

В сучасних умовах енерговитрати військовослужбовців становлять близько 3400,00 ккал/добу, при цьому добові енерговитрати більшості цивільних професій ледве перевищують 3000,00 ккал. В період бойових операцій добова витрата енергії для особового складу може підвищитись до 5845,40 ккал, досягаючи в окремих випадках 7300,00 ккал.

При оцінці фактичного харчування військовослужбовців в порівнянні з нормами фізіологічних потреб для населення встановили, що в раціоні військовослужбовців недостатня кількість вітамінів А (70%) та В<sub>2</sub> (73%), що пов'язано з низьким вмістом у раціоні овочів, яєць, та відсутності взагалі печінки яловичої, ягід. Вміст вітаміну Е у 1,9 разів більший від норми, що пов'язано з великим вмістом хліба та жиру.

З метою корекції раціонів та профілактики наявних дефіцитів у харчуванні військовослужбовців доцільним є використання харчової продукції оздоровчого призначення з підвищеним вмістом повноцінного білку, ненасичених жирних кислот, вітамінів та мінеральних речовин для забезпечення підвищених потреб їх організму.

Перспективами подальших досліджень є обґрунтування і розроблення технології супів-пюре на основі сухих концентратів та електроактивованої води, затвердження нормативної документації, проведення медико-біологічних і клінічних досліджень щодо підтвердження гіпотези про посилення антиоксидантного захисту організму військовослужбовців від несприятливих впливів окислювальних факторів харчування і довкілля, підвищення резистентності і витривалості організму військовослужбовців, а також здійснення комплексу заходів щодо впровадження розробленої продукції у виробництво.

Встановлено, що споживання розроблених супів-пюре відповідно до рекомендованих норм харчування військовослужбовців забезпечує від 10 до 27 % добової потреби у більшості есенційних мінеральних речовин, що дає змогу відносити такі продукти до категорії функціональних [1].

### Література

1. Технологія харчових продуктів функціонального призначення : моногр. / [Мазаракі А. А., Пересічний М. І., Кравченко М. Ф. та ін.] ; за ред. М. І. Пересічного. — 2-ге вид., переробл. і доп. — К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2012. — 1116 с.