

УДК 664.2.083.641

ІНДУСТРІЯ ОЗДОРОВЧИХ ПРОДУКТІВ В УКРАЇНІ: СТАН ТА ПЕРСПЕКТИВИ

Сімахіна Галина Олександрівна

д. т. н., професор

Науменко Наталія Валентинівна

д. філол. н., професор

Національний університет харчових технологій

м. Київ, Україна

lyutik.0101@gmail.com

Анотація: Розроблення і впровадження оздоровчих функціональних продуктів в умовах України нині потребує особливої інтенсифікації різноманітних процесів. Для того щоб оздоровчі харчові продукти стали доступними й потрібними для масового споживача, вони мають увійти до структури виробництва у широких масштабах і органічно доповнити склад традиційної української кухні. Для створення індустрії здорового харчування необхідним є будівництво нових підприємств харчової промисловості, організація спеціалізованого виробництва на наявних підприємствах, формування агропромислових об'єднань, розвиток кооперації у сільському господарстві, інтеграція сільського господарства з харчовою та переробною промисловостями, інвестування фінансово стійких підприємств харчової промисловості у свою сировинну базу тощо.

Ключові слова: харчова промисловість, демографічна ситуація, здоров'я, нутрієнти, фармакологічний комплекс.

Харчова та переробна промисловість є одним із найважливіших секторів економіки країни. Вітчизняний споживчий ринок на 2/3 формується за рахунок продовольства і товарів із сільськогосподарської сировини. У будь-якій країні,

де успішно вирішується продовольче питання, основною умовою вважається **створення сучасної харчової індустрії**, яка включає понад 30 харчових і переробних галузей [1, с. 16].

Радикальні зміни умов життєдіяльності населення України, зумовлені економічними та соціальними негараздами, поставили перед харчовими галузями промисловості принципово нові завдання.

Їх не можна виконати простим кількісним збільшенням обсягів виробництва харчових продуктів. **Ці завдання вимагають якісно нових підходів та рішень.** Основні з них полягають у необхідності забезпечити всі верстви населення доступними оздоровчими (функціональними, профілактичними, спеціальними) харчовими продуктами.

Конструювання і виробництво таких продуктів мають **ґрунтуватись на останніх досягненнях** у галузі медицини, нутриціології, біології, екології харчування та харчових технологій.

Ідеологією створення таких продуктів є встановлений незаперечний факт, що стан здоров'я людини найбільшою мірою залежить від структури і якості харчування, оскільки **лише продукція харчової промисловості безпосередньо впливає на функціонування усіх органів та систем.**

Уже зазначали, що стрімкий промисловий розвиток господарства порушує недоторканість природи, ламає екологічну рівновагу, поступово замінюючи природні умови життя штучними, до яких організм людини не встигає адаптуватися.

У сучасних умовах кліматичних змін внаслідок розігрівання атмосфери планети (парниковий ефект) температура земної поверхні щорічно підвищується на 1,0...1,5 °С, температурні перепади й зміни водообігу в атмосфері досягають критичних значень.

Зміни довкілля неминуче призводять до генетичних мутацій на клітинному рівні в усьому живому світі. Людству загалом та кожній людині зокрема загрожують тотальні процеси генетичних змінень в організмі і, як наслідок, –

постійні хвороби. І це не залежатиме ні від віку, ні від статі, ні від нації, ні від місця проживання, ні від матеріальних благ.

Зважаючи на ситуацію, що склалася, проблемі охорони навколишнього середовища присвячено велику кількість наукових праць, дедалі тривожніше звучать голоси на його захист. Однак використання запропонованих рекомендацій у місцевих масштабах уже недостатньо – потрібно говорити про глобальну екологію, покликану врятувати людство. І не даремно останнім часом з'явилися нові поняття – **«екологічне мислення»**, **«екологічна поведінка»**, **«екологічна політика»**, **«екологічно чисте харчування»** тощо.

Усі ці питання стали поштовхом до проведення в 1992 році у Ріо-де-Жанейро конференції ООН з проблем охорони навколишнього середовища й розроблення стратегії стійкого розвитку людства, матеріали якої, на жаль, в Україні практично не коментувалися.

Відомо лише, що питання захисту навколишнього середовища розглядалося у нерозривній єдності з економічним і соціальним розвитком. І, безумовно, пріоритетною у вирішенні всіх цих завдань є проблема здоров'я людини, від якого залежать і захист довкілля, економічний і соціальний розвиток, співробітництво усіх країн та й, власне, майбутнє усієї планети.

Реальним вирішенням цієї проблеми експерти ВООЗ вважають оздоровлення населення планети за допомогою комплексу заходів, основним із яких є широке **виробництво та використання нового покоління харчових продуктів**.

Відомо, що проблема здоров'я вирішується двома шляхами. **Перший** шлях – досягнення й підтримання його на належному рівні; **другий** – лікування хвороб. Обидва шляхи тісно пов'язані між собою. Однак стратегія й тактика успішного досягнення мети кожним з цих шляхів вимагають **двох різних наукових підходів і двох різних систем практичного рішення**.

Залишимо другий шлях офіційній медицині – галузі наукової й практичної діяльності, основним завданням якої є вивчення процесів, що відбуваються в організмі здорової і хворої людини, з метою збереження та зміцнення її

здоров'я, а також розроблення методів діагностики, запобігання та лікування хвороб. Хоча критичний погляд на можливості сучасної медицини дав підстави М. М. Амосову – видатному українському вченому, відомому хірургові та кібернетикові – висловити таку думку:

«Не надійтеся на медицину. Вона непогано лікує багато захворювань, однак не може зробити людину здоровою. Поки що вона навіть не може навчити людину, як стати здоровою. Більш того: бійтеся потрапити до лікарів у полон! Іноді вони схильні перебільшувати слабкості людини й могутність своєї науки, створюють у людей уявні хвороби і видають векселі, котрі неспроможні оплатити» [2, с. 70].

Для практичної реалізації першого шляху, для здійснення програми соціально-економічних перетворень в Україні треба забезпечити населення високоякісними, доступними для всіх груп населення харчовими продуктами, що не тільки відтворюють енергетичні витрати організму, а й позитивно впливають на нормалізацію його життєдіяльності. Саме таке харчування в сучасних умовах є запорукою відновлення й підтримання на належному рівні здоров'я кожної людини і гарантом збереження генофонду нації.

Згідно з оцінкою експертів ВООЗ, здоров'я громадян на 20 % залежить від генетики, на 20 % – від соціальних та екологічних умов, на 10 % – від роботи служб охорони здоров'я і на 50 % – від способу життя, найважливішою складовою якого (70...80 %) є харчування.

Тому харчування є головним і єдиним керованим чинником, що впливає безпосередньо на стан здоров'я людини.

Ризик більшості хвороб можна нівелювати, змінюючи спосіб життя, поведінку, звички і корегуючи їх відповідними харчовими раціонами. Нині відомо, що харчування, яке викликає ряд захворювань, характеризується такими показниками:

- надмір загального жиру, насичених жирних кислот, холестерину, рафінованого цукру, солі, алкогольних напоїв;

- недостатня кількість поліненасичених жирних кислот, складних вуглеводів, харчової клітковини, вітамінів антиоксидантного ряду, певних мінеральних елементів.

На жаль, ці показники переважають у фактичному харчуванні українського населення працездатного віку (20...60 років), а саме:

- кількість білків у раціоні недостатня;
- надлишкове споживання жирів (45,8 % від загальної калорійності), значна частина яких – тваринні;
- незбалансованість жирних кислот у складі жирів: насичені жирні кислоти – 48,3 %, а поліненасичені жирні кислоти, незамінні для організму, – всього 12,8 % від загальної кількості жирів;
- недостатній вміст вітамінів, кальцію, магнію, заліза, йоду й інших есенціальних біокомпонентів.

Тому зниження ступеня ризику хвороб пов'язане насамперед з достатнім споживанням складних вуглеводів, харчової клітковини, вітамінів А, С, Е, таких мінералів, як кальцій, залізо, селен тощо.

Відомий вчений О. Покровський у монографії «Метаболічні аспекти фармакології і токсикології їжі» зазначав, що їжу потрібно розглядати не лише як будівельний матеріал та енергію, а й як **складний фармакологічний комплекс**, оскільки компоненти їжі є біологічно активними речовинами.

Однак профілактичні й лікувальні властивості інгредієнтів харчових продуктів враховувалися недостатньо. І лише в останні десятиліття зусилля і медиків, і технологів спрямовано на обґрунтування, розроблення й виробництво нових харчових продуктів.

Результати їх реалізації та моніторингу стану здоров'я споживачів дали змогу обґрунтувати необхідність введення оздоровчих (функціональних) продуктів до щоденного раціону кожної людини.

Більш того, основні соціальні й медичні аспекти цієї проблеми виявилися настільки важливими для охорони здоров'я суспільства, забезпечення активного творчого довголіття, що комітети експертів різних країн і Всесвітньої

організації охорони здоров'я висловилися за внесення важливих змін до раціону з метою запобігти багатьом хворобам, викликаним неправильним харчуванням.

Вживання оздоровчих продуктів гарантує:

- усунення недостатності харчування та компенсацію дефіциту певних сполук, котрий виникає під впливом тих чи тих чинників;
- ослаблення впливів токсичних елементів, які є в продукті або утворюються в самому організмі в процесі його життєдіяльності;
- поліпшення функціонального стану органів та систем організму;
- підвищення захисних функцій імунної системи організму;
- підвищення фізичної витривалості, адаптаційних резервів організму і психологічної стійкості в екстремальних ситуаціях;
- прискорення процесів відновлення метаболічних реакцій після підвищених екологічних, фізичних та нервово-емоційних навантажень;
- поліпшення самопочуття.

Сукупність зазначених чинників свідчить про можливість істотного впливу спеціально підібраного харчування на функціонування організму людини і **обґрунтовує соціальні передумови виробництва та реалізації оздоровчих харчових продуктів.**

На Міжнародній конференції з питань харчування, організованій ВООЗ і продовольчою комісією ООН (ФАО) у грудні 1992 р., представники 159 країн, включаючи Україну, одноголосно прийняли «Всесвітню декларацію і Програму дій у галузі харчування» [3, с. 21]. Стаття 19 цієї Декларації звучить так:

«Ми зобов'язуємось докласти всіх зусиль, щоб ліквідувати до кінця нинішнього століття:

- недостатність йоду та вітаміну А в харчових продуктах;
- недостатність харчування, особливо серед дітей, жінок та людей похилого віку;
- недостатність в організмі важливих мікроелементів, включаючи залізо».

Крім цього, за головне завдання також поставлено зменшення кількості випадків інфекційних та неінфекційних хвороб, пов'язаних з раціоном та структурою харчування.

На виконання положень цієї Декларації в більшості країн світу, зокрема європейських, уже сформульовані й реалізуються на державному рівні **національні програми здорового харчування** населення «Здоров'я для всіх». В результаті цього вдалося знизити рівень захворюваності та смертності від серцево-судинних хвороб на 30...50 %, і більш ніж наполовину цей регрес захворюваності визначається здоровим харчуванням.

Підписавши «Всесвітню декларацію», Уряд України свого часу зобов'язався до 1994 р. розробити національний план дій у галузі здорового харчування й до 2000 р. виконати його. Однак такого плану немає й досі. Більш того, нема Концепції державної політики в галузі здорового харчування, яка, наприклад, у Росії реалізується з 1995 р.

Тому на сьогодні пріоритетною проблемою для нашої держави та її харчової промисловості є створення принципово нових технологій глибокого комплексного перероблення сільськогосподарської сировини на продукти високої якості, що забезпечують профілактику аліментарно-залежних станів і захворювань, сприяють усуненню дефіциту вітамінів, мікро- і макроелементів, інших есенціальних речовин. **Усім цим вимогам відповідають оздоровчі продукти – функціональні харчові продукти й функціональні інгредієнти, біологічно активні добавки до їжі тощо.**

На сучасному етапі розвитку господарчих механізмів переваги кожної нової технології можна визначити, лише розглядаючи її як товар. Наведені вище матеріали свідчать, що організація виробництва оздоровчої харчової продукції є перспективним напрямом підвищення ефективності економіки України.

Об'єктивними **економічними передумовами** створення вітчизняної індустрії оздоровчих продуктів можна вважати такі:

- значні природні сировинні ресурси на території України, потенційно придатні для перероблення на оздоровчі продукти;

- структуру харчової промисловості, яка дає можливість організувати виробництво оздоровчих продуктів на підприємствах різного масштабу (великих, орендних, малих, приватних тощо);

- підвищений прогнозований попит на оздоровчі продукти, пов'язаний з несприятливими екологічними чинниками, внаслідок чого організм людини потребує продуктів, які поряд з відтворенням енергетичних витрат насичують його життєво необхідними біокомпонентами: мікро- і макроелементами, вітамінами, азотистими сполуками, органічними кислотами тощо;

- досить широкі експортні можливості такої продукції, оскільки, по-перше, на світовому ринку від закордонних аналогів її буде відрізняти значно нижча ціна; по-друге, існують практично не використані ринкові сектори споживання цих харчових продуктів (у вигляді біодобавок до різних страв, при виробництві функціональних продуктів, інгредієнтів тощо);

- можливість розширення вертикальної й горизонтальної структур виробництва: оздоровчі продукти можна випускати в спеціальних цехах на підприємствах харчової промисловості або організувати дрібносерійне виробництво їх;

- промислову політику, яка на макрорівні пов'язана з розширенням виробництва товарів з поліпшеними споживчими якостями, здатних конкурувати на міжнародному ринку зі своїми іноземними аналогами. Промислова політика на мезорівні має бути спрямована на збільшення обсягів виробництва оздоровчої продукції з метою посилення її позиції в конкурентній боротьбі й виборі вдалої стратегії конкурентного розвитку. Отже, промислова політика на макро- і мезорівнях економіки України цілком сприятлива для організації виробництва оздоровчих продуктів з природної сировини різних видів.

Як показує світовий досвід компанії «Ф. Хоффман Ля Рош», витрати на збагачення мікронутрієнтами продуктів масового споживання з метою надання їм оздоровчих властивостей досить помірні. Наприклад, вітамінні субстанції та вітамінні премікси в промислових масштабах цілком доступні за ціною і, як

правило, спричиняють подорожчання хлібобулочних виробів не більше ніж на 1...4 %, а молочних продуктів – від 4 до 10 %.

Становлення і розвиток індустрії оздоровчого харчування передбачає конструювання, виробництво та реалізацію харчових продуктів **принципово нового покоління**.

Щоб вирішити цю проблему, потрібно:

по-перше, підготувати висококваліфіковані кадри, здатні об'єднати сучасні технологічні процеси з фізіологією і фармакологією харчування для конструювання нових продуктів з високою функціональною активністю;

по-друге, створити вітчизняну індустрію оздоровчих продуктів, реконструювавши підприємства харчової промисловості й оснастивши їх потрібною технікою;

по-третє, розробити і впровадити економічно вигідні технології виробництва продуктів як масового споживання, так і спеціального призначення.

Таким чином, сучасне виробництво оздоровчих продуктів передбачає державне фінансування фундаментальних, експериментальних та пошукових досліджень у галузях біохімії, харчової хімії, мікробіології, гігієни харчування та інших наук з метою розроблення нових технологій оздоровчих продуктів широкого асортименту, а також відповідних науково-дослідних та дослідно-конструкторських робіт зі створення нового обладнання.

Список літератури

1. Про інноваційну діяльність: Закон України зі змінами, внесеними згідно з Законами України в 1991-2005 рр. *Голос України*. 2006. 21 листопада.

2. Амосов Н.М. Енциклопедия Амосова. Алгоритм здоровья. Донецк: Кассиопея, 2002. 432 с.

3. Гуліч М.П. Здоров'я людини: наукові основи харчування. URL: <https://health-ua.com/article/19320-zdorove-cheloveka-nauchnye-osnovy-pitaniya> (дата звернення 20.01.2023)