

БОРОШНЯНА КОНДИТЕРСЬКА ПРОДУКЦІЯ ДЛЯ ВІЙСЬКОВОСЛУЖБОВЦІВ

Лимар А.А., гр. МЗТХ-18

Науковий керівник – д-р техн. наук, проф. **К.В. Свідло**
Харківський торговельно-економічний інститут КНТЕУ

За сучасними науковими поглядами, норми харчування військовослужбовців з точки зору фізіології харчування повинні відповідати таким основним вимогам: містити в певних співвідношеннях необхідну кількість харчових речовин (білків, жирів, вуглеводів, вітамінів, мінеральних речовин), достатніх для забезпечення росту і функціонування організму; забезпечувати організм певною кількістю енергії, достатньою для підтримання фізіологічних процесів і поповнення різних енергетичних витрат.

Складне соціально-економічне становище в державі все більше вносить негативні корективи в харчування військовослужбовців. Це проявляється в недостатньому споживанні повноцінної за вмістом білка, полі ненасичених жирних кислот, вітамінів, мінеральних речовин їжі, і, як наслідок – зниження фізичного розвитку та прогресування аліментарної та аліментарно обумовленої патології. Відповідно до Постанови Кабінету Міністрів України № 426 від 29.03.2002р. добова норма військовослужбовця (загальновійськова, льотна, морська, підводна, лікувальна, лікувально-профілактична, дієтична) не передбачає кондитерських виробів, хоча туди включено 650 г хліба та 70 г булочних виробів з дріжджового тіста. Ліцеїстська норма містить 20 г печива, а норма автономного харчування або бортове харчування для екіпажів літаків і вертольотів містить цукристі кондитерські вироби (карамель льодяникова або шоколад) – 20 г. Аварійний запас харчування для екіпажів літаків та вертольотів відповідно до цієї Постанови передбачає 100 г цукристі кондитерські вироби (карамель льодяникова або шоколад). Добовий польовий набір продуктів містить 150 г галет та 100 г сухарів та не передбачає заміни на борошняні кондитерські вироби, хоча урізноманітнення раціонів військовослужбовців може оптимізувати обмінні процеси та функції організму з урахуванням стану здоров'я. Оптимізація раціону військовослужбовця може бути досягнута за рахунок використання кондитерської продукції спеціального призначення. За рахунок використання якої в добових раціонах, можна надати дієтичні, оздоровчі чи профілактичні властивості і забезпечити нормальні та відновити порушені функції організму військовослужбовців.