

УДК 652.272:351.773

Остап Млинко

аспірант спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»

Марія Паска

завідувач кафедри готельно-ресторанного бізнесу, професор

Львівський державний університет

фізичної культури імені Івана Боберського,

м. Львів

ЛІКАРСЬКО-ТЕХНІЧНА СИРОВИНА, ЯК МОЖЛИВІСТЬ ЗБАЛАНСУВАННЯ РАЦІОНУ ХАРЧУВАННЯ У ЗАКЛАДАХ ОХОРОНИ ЗДОРОВ'Я

Тема харчування в українських медичних закладах досить гостра й потребує вдосконалення та модернізації на кожному етапі впровадження. Зокрема актуальним залишається, можливість балансування харчового раціону у різні критичні періоди, особливо у відновлюючий етап. Досвід створення повноцінного і доступного харчування свідчить про широкі можливості використання добавок рослинного походження, які володіють високою біологічною дією.

Експерти ВООЗ однозначно стверджують, що здоров'я людини на 50% залежить від способу її життя, у якому 80% припадає на якість і структуру харчування. Тому сьогодні значна відповідальність за національне здоров'я покладається і на харчову промисловість, особливо на її принципово нову галузь – індустрію здорового харчування, у контексті нутриціології.

Науковці Національного університету харчових технологій та досліджували екстрагування біологічно активних речовин меліси і календули глоду, чорноплідної горобини, плодів шипшини, буркуна лікарського, деревію звичайного, плодів шипшини, глоду, коренів солодки голої, родовику, квіток липи та бузини, листя суниці, малини, меліси, смородини та пагонів чорниці для розроблення безалкогольних напоїв оздоровчого призначення.

Таким чином, пріоритетним і найбільш дієвим, перевіреним практикою способом корегування раціонів харчування у закладах

охорони здоров'я призначення є прискорений розвиток індустрії здорового харчування, що, з точки зору медицини, звучить як нутриціологічна допомога населенню. Сутність такого підходу в тому, що спеціальні харчові продукти, нутрієнтний склад яких адекватний потребам організму в конкретний період життєдіяльності, здатні формувати нові пристосувальні реакції організму, поліпшувати його адаптаційні можливості, активізувати різноманітні чинники гомеостазу. Своєчасною та не вивченою залишається проблема розробки індивідуального меню, за участю лікаря-дієтолога з урахуванням особливостей захворювання та харчових уподобань, з можливістю покупки такого меню за кошти пацієнта.

Нами запропоновано використання у харчуванні пацієнтів у різні критичні періоди, які потребують відновлення таких складників, лікарсько-технічної сировини, як пажитник, подорожник, ялівець та чебрець, як натуральну локальну добавку у певні види ресторанних страв, які зреалізуються у медичних закладах.

Доведено, що світова тенденція до натуралізації харчових інгредієнтів та готових продуктів поширюється також на дедалі більше залучення до сфери харчових технологій місцевої рослинної сировини, в тому числі лікарсько-технічної та дикорослої. Так, у розвинутих країнах обсяги використання місцевих сировинних ресурсів досягають 60%, а на перспективу планується підвищити їх іще на 5%. Отже, лікарсько-технічна сировина, як можливість збалансування харчового раціону у закладах ресторанного призначення лікувального типу, а темою актуальною і для подальших досліджень.

Ключові слова: лікарсько-технічна сировина, охорона здоров'я, дієти.

Список використаних джерел:

1. World Health Organization. Regional Office for Europe. Health 2020: a European policy framework and strategy for the 21st century. – World Health Organization. Regional Office for Europe, 2013. – 182 p.

2. Ентеральна нутритивна підтримка населення в умовах надзвичайних ситуацій: монографія / Н. В. Притульська, М. П. Гуліч, Ю. М. Мотузка [та ін.].– Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2018. – 280 с.