

## НАУЧНАЯ ЖИЗНЬ

УДК 371.71

*Д.Б. Маламуд*  
*D.V. Malamud*

**ВСЕРОССИЙСКИЙ ФОРУМ «ЗДОРОВЬЕ НАЦИИ — ОСНОВА ПРОЦВЕТЕНИЯ РОССИИ». МЕЖДУНАРОДНАЯ НАУЧНО-ПРАКТИЧЕСКАЯ КОНФЕРЕНЦИЯ «ЗДОРОВОЕ ПИТАНИЕ 2030»  
ALL-RUSSIAN FORUM «THE HEALTH OF THE NATION IS THE BASIS OF RUSSIA'S PROSPERITY». INTERNATIONAL SCIENTIFIC AND PRACTICAL CONFERENCE «HEALTHY NUTRITION 2030»**

15 мая 2024 г. в рамках Всероссийского форума «Здоровье нации — основа процветания России» в московском Гостином дворе прошла Международная научно-практическая конференция «Здоровое питание 2030: новые технологии, подходы обеспечения качества и безопасности, подготовка кадров». Участниками ее стали представители научного сообщества, предприятий — индустриальных партнеров, а также преподаватели и студенты МГУТУ им. К.Г. Разумовского.

Конференция рассмотрела такие темы, как проблемы продовольственной безопасности, продолжительности жизни и повышение ее качества, разработка функциональных и специализированных продуктов здорового питания, подготовка высококвалифицированных кадров для предприятий пищевой промышленности, управление предприятиями общественного питания.

Председателем программного комитета конференции выступил ректор МГУТУ им. К.Г. Разумовского доктор философских наук А.С. Мионов, сопредседателями — проректор МГУТУ по научной работе доктор исторических наук Д.М. Володихин и декан факультета пищевых технологий и биоинженерии МГУТУ кандидат технических наук В.А. Грибкова.

С приветственным словом к участникам и гостям конференции обратились ректор МГУТУ А.С. Мионов, ректор Белорусского государственного университета пищевых и химических технологий кандидат технических наук М.А. Киркор, директор ВНИИ пищевой биотехнологии доктор технических наук И.М. Абрамова и ректор Евразийского национального университета им. Л.Н. Гумилева доктор исторических наук Е.Б. Сыдыков. О важности совместной работы представителей учебных заведений, научных центров и бизнес-сообщества в приветственном слове говорил проректор МГУТУ по стратегическому развитию, молодежной политике и казачьему образованию М.Б. Гуоров.

Модерировал мероприятие профессор кафедры биотехнологий продуктов питания из растительного и животного сырья МГУТУ доктор технических наук И.А. Никитин.

Доктор медицинских наук Анатолий Викторович Скальный, директор центра биоэлементологии и экологии человека Первого МГМУ им. И.М. Сеченова, представил доклад «Биоэлементология как одно из фундаментальных направлений в формировании здорового питания». Докладчик сообщил, что биоэлементология, являющаяся наукой о ресурсах человека и человечества, служит ключом к пониманию феноменов жизни и смерти: она изучает переходное состояние вещества (эволюцию от биологически инертного к живому), а также формирование и изменение под влиянием различных физических взаимодействий биоэлементов, которые являются жизненно важными или условно важными для живой материи. Автор доклада обратил внимание на вопросы социальной значимости нарушений элементного статуса и осветил корректирующие подходы к решению данной проблемы на федеральном и региональном уровне на примере Сахалинской области. Особое внимание докладчик уделил разработке продуктов функционального питания как перспективному направлению развития агропромышленного комплекса Российской Федерации.

Доктор медицинских наук Татьяна Львовна Пилат, ведущий научный сотрудник НИИ медицины труда им. академика Н.Ф. Измерова, рассказала о современном лечебном питании (в основу которого положена концепция оптимального питания) и его исключительной важности для поддержания здоровья человека. В докладе был приведен анализ потребности в пищевых веществах при различного рода заболеваниях, сформулированы рекомендации по поддержанию иммунитета, определены нутриенты, необходимые для системы детоксикации организма, представлены варианты стандартных диет номерной системы по Певзнеру. Также был продемонстрирован широкий ассортимент продукции лечебного питания компании «Леовит», технологические разработки которой основаны на результатах клинических исследований эффективности и безопасности лечебного питания в терапии и реабилитации пациентов с болезнями ЖКТ.

Кандидат технических наук Ольга Юрьевна Орлова, доцент факультета технологического менеджмента и инноваций Санкт-Петербургского Университета ИТМО, рассказала о сотрудничестве бизнеса и научного сообщества при решении проблем импортозависимости РФ в вопросах здоровья нации. В презентации были представлены топ-10 трендов и инноваций в сфере ФудТех: вертикальные фермы, закваски для молочной промышленности, умная упаковка, использование искусственного интеллекта для формирования органолептики кофе и др.

Докладчик также рассказала о вовлеченности студентов Университета ИТМО в создание будущего рынка продовольствия, о системной работе учебного заведения в сфере ФудТех с другими вузами и научно-исследовательскими институтами.

Доктор технических наук Юрий Александрович Максименко, проректор по научной работе и инновациям Астраханского государственного технического университета, поделился результатами исследований по теме «Разработка способа ультразвуковой экстракции инулина из клубней топинамбура».

Доктор технических наук Татьяна Михайловна Гиро, заведующая кафедрой технологии хранения и переработки продуктов животноводства Российского государственного аграрного университета — МСХА имени К.А. Тимирязева, представила результаты проведенного исследования по теме «Производство экологически безопасной баранины, обогащенной эссенциальными микроэлементами, для использования в составе функциональных продуктов», выполненного за счет гранта Российского научного фонда 19-76-10013. В докладе было отмечено, что дисмикроэлементоз в питании населения России — актуальная проблема, и решение ее — прижизненное обогащение рациона кормления скота макро- и микроэлементами — это перспективное направление развития отечественной мясоперерабатывающей отрасли. Прижизненное формирование состава мясного сырья и, соответственно, готового продукта является важным инструментом конструирования функционального и специализированного питания, особенно учитывая современную тенденцию к его персонализации.

Генеральный директор аграрно-промышленного предприятия АО «Чаганское» Олег Анатольевич Соломатин представил доклад «Разработка технологии производства натуральных пребиотиков из топинамбура в условиях Астраханской области». Компания добилась урожайности до 40 т с гектара при среднем показателе по России 25 т. В настоящее время выращиваются сорта топинамбура «Омский», «Интерес», «Скороспелка», перерабатываемые затем в натуральный продукт — сироп из топинамбура марки INSIGHT, объем производства которого достигает 30—50 т в месяц. В докладе были представлены химический состав и полезные свойства топинамбура, ассортимент продуктов его переработки.

Президент Национальной ассоциации кулинаров Анна Викторовна Жукова посвятила свое выступление теме повышения престижа кулинарных профессий в России. Среди важнейших направлений, которым ассоциация уделяет большое внимание, были отмечены качественное базовое образование, непрерывный процесс обучения, возрождение института наставников, профессиональные «лифты» в профессии,

дополнительное профессиональное образование, прямая зависимость между ростом в профессии и уровнем доходов, возможность работать и развиваться в родном регионе. Также было рассказано, что во всех регионах присутствия Национальной ассоциации кулинаров внедряется программа профессионального роста, направленная на воспитание и развитие кулинаров международного уровня. Эта программа включает проекты по популяризации профессии с детского сада и до студенческой скамьи, мастер-классы для студентов колледжей от профессиональных шеф-поваров, подготовка молодых профессионалов к состязаниям WorldSkills, обеспечение эффективной стажировки на предприятиях общественного питания, профессиональные соревнования в личном и командном первенстве, обучение судейству по стандартам WACS.

Кандидат технических наук Татьяна Сергеевна Бычкова, заведующая лабораторией технологий функциональных продуктов ФГАНУ «ВНИМИ», представила доклад «Питание и антиоксидантная система организма человека: механизмы регулирования», рассказав о действии ионизирующего излучения на живую клетку, о происходящих при этом воздействиях изменениях антиоксидантной системы организма, об адаптационных мерах восстановления и восстановительных функциях адаптогенов. В докладе был подробно раскрыт антиоксидантный потенциал молока и молочных продуктов, имеющий в основе ферментивные и неферментивные факторы.

Кандидат технических наук Ирина Анатольевна Тюрина, старший научный сотрудник и заместитель руководителя центра технологий, биохимических и микробиологических исследований НИИ хлебопекарной промышленности, рассказала о современных тенденциях расширения ассортимента хлебобулочных изделий для здорового питания. В докладе были сформулированы задачи, стоящие перед хлебопекарной промышленностью Российской Федерации, представлены государственные программные документы, а также разработанная учеными НИИ хлебопекарной промышленности шестиуровневая «хлебная пирамида», наглядно показывающая рекомендации по потреблению хлебобулочных изделий.

Татьяна Васильевна Спицина, заместитель начальника службы питания филиала УЭЗС ООО «Газпром трансгаз Москва» и аспирант МГУТУ им. К.Г. Разумовского, представила предварительные результаты диссертационного исследования пищевых предпочтений работников ПАО «Газпром» в области пробиотических продуктов питания. Актуальность такого исследования обусловлена потребностью в разработке функциональных продуктов питания на основе пробиотиков для коррекции микробиоты кишечника и активации детоксикации ксенобиотиков, важностью производства пищевых биопродуктов в том числе с пробиотическим действием.

Большой интерес участников конференции вызвал доклад Кирилла Алексеевича Мартыненко, управляющего сети ресторанов «Торро Гриль», посвященный вопросам организации и обеспечения безопасности производства в ресторане. Основные способы решения важнейших задач, стоящих перед рестораторами (контроль качества и оценка рисков), докладчик видит в создании комплекса мероприятий, внутренних и внешних аудитов, позволяющих регламентировать и контролировать работу всех подразделений ресторана, поставщиков и производителей. Компания, управляющая 20 ресторанами и предоставляющая услуги питания более чем 1,5 млн человек в год, выстроила эффективную систему безопасности производства, основанную на трех главных правилах: все знать о продуктах, все знать о технологиях, все знать о еде.

Татьяна Петровна Вьюгина, генеральный директор ООО «Проектный офис», президент Национальной ассоциации квалифицированных производителей, исполнительный директор НП «Международный центр инжиниринга и инноваций», представила доклад «Продукты питания с высокой пищевой и биологической ценностью на основе семян технической конопли», рассказав об этой культуре, о технологиях переработки семян конопли, о включении продуктов переработки в широкий ассортимент кондитерских и кулинарных изделий.

Доклад заведующей лабораторией технологии ликеро-водочного производства Всероссийского научно-исследовательского института пищевой биотехнологии — филиала ФИЦ питания и биотехнологии, кандидата технических наук Натальи Евгеньевны Головачевой был посвящен перспективам разработки технологии приготовления выдержанных зерновых дистиллятов с использованием методов интенсификации. В презентации докладчик рассказала о ГОСТах на продукцию, об органолептических характеристиках, о физико-химических показателях выдержанных дистиллятов и напитков на их основе. На слайдах были представлены диаграммы, характеризующие рынок крепкого алкоголя, а конкретно виски, как импортных, так и произведенных на отечественных предприятиях.

Вице-президент Ассоциации шеф-поваров Сербии Зоран Велькович рассказал об опыте этой Ассоциации в подготовке специалистов для индустрии гостеприимства.

Кандидат технических наук Юлия Юрьевна Забалуева, доцент кафедры биотехнологий продуктов питания из растительного и животного сырья МГУТУ им. К.Г. Разумовского, презентовала доклад «Разработка моделей рецептур мясной деликатесной продукции с учетом современных тенденций в питании, учитывающих социально-экономический статус населения».

Никита Ильич Кочетков, младший научный сотрудник центра «Аквакультура» факультета биотехнологий и рыбного хозяйства МГУТУ, рассказал, как за счет использования инновационных кормов с включением пробиотических компонентов и каротиноидов происходит улучшение качества рыбной продукции аквакультуры.

По итогам конференции готовится к изданию сборник докладов и научных статей.

### *Сведения об авторе*

*Маламуд Дмитрий Борисович*, доктор экономических наук, профессор кафедры цифровой нутрициологии, гостиничного и ресторанного сервиса Московского государственного университета технологий и управления им. К.Г. Разумовского.

### *Information about the author*

*Malamud Dmitry Borisovich*, Doctor of Economics, Professor of the Department of Digital Nutrition, Hotel and Restaurant Service of the K.G. Razumovsky Moscow State University of Technology and Management.