

**РЕЗУЛЬТАТЫ АНАЛИЗА ИНФОРМИРОВАННОСТИ СТУДЕНТОВ
МЕДИЦИНСКОГО УНИВЕРСИТЕТА О ВАЛЕОЛОГО-ГИГИЕНИЧЕСКИХ
АСПЕКТАХ УПОТРЕБЛЕНИЯ В ПИЩУ ТВОРОЖНЫХ СЫРКОВ**

Соловей Е.К

Научный руководитель – д.м.н, профессор, заведующий кафедрой Наумов И.А.

УО «Гродненский государственный медицинский университет»

Актуальность. Проблема изучения и коррекции нарушений состояния фактического питания у студенческой молодежи является весьма актуальной, поскольку ее решение в комплексе с другими исследованиями, позволит установить возможные причины ухудшения здоровья и наметить профилактические мероприятия по его оптимизации. Перспективным путем решения этой задачи является выпуск творожных изделий, в частности, термокислотного способа осаждения (так называемых, творожных сырков).. Однако, известно, что современная экономическая ситуация заставляет производителей для снижения себестоимости и обеспечения быстрого оборота вложенных финансовых средств вносить постоянные изменения в базовую исходную рецептуру подобного рода продуктов, что при сохранении органолептических свойств нередко отрицательно отражается на их потребительских свойствах.

Цель исследования: провести анализ информированности студентов медицинского университета о валеолого-гигиенических аспектах употребления в пищу творожных сырков.

Материал и методы исследования. На основе изучения официальной информации производителей проведён анализ состава творожных сырков различных торговых марок, которые реализуются через торговую сеть. Применен метод анкетированного опроса с использованием разработанной валеологической анкеты. Сбор данных проводился с использованием Google-Формы. Анкетирование проводилось среди студентов 1–3 курсов лечебного факультета учреждения образования «Гродненский государственный медицинский университет» возрасте 17-23 лет, в котором приняло участие 186 человек.

Результаты и их обсуждения. Установлено, что в настоящее время творожные сырки являются составной частью рационов питания абсолютного большинства (97,8%) студентов медицинского университета. Однако частота их потребления студентами весьма отличалась. Так, если от 12,4% до 14,5% опрошенных разных курсов употребляли их в пищу ежемесячно, то от 10,8% до 17,2% (третьекурсники) – еженедельно. При приобретении творожных сырков в торговой сети студенты всех курсов (без учета гендерных различий) отдавали предпочтение отечественным производителям. Кроме «полезных» нутриентов, содержащихся собственно в твороге, в состав сырков исследуемых фирм-производителей был включен такой

малозатратный для производителя компонент как рафинированное дезодорированное пальмоядровое масло, потребление которого, по данным экспертов ВОЗ, является выраженным фактором риска развития злокачественных опухолей. Выяснение же отношения к проблемам, определяющим информированность респондентов, позволило сделать вывод о том, что студенты имели разный уровень осведомленности о валеолого-гигиенических аспектах употребления творожных сырков. Так, установлено, что студенты отличаются высоким уровнем интереса к информации о составе продукта, представленной производителем на этикетке. Причем, этот интерес значительно возрастает от первого (23,7%) к третьему (34,9%) курсу, что, по-видимому, отражает процесс изучения и, что от радно, усвоения учебного материала, изложенного в разделе «Гигиена питания». По-видимому, полученные знания по гигиене питания для части студентов являлись и причинами отказа от приобретения данных продуктов питания. Так, для 47,8% третьекурсников основной причиной отказа от покупки данного рода продуктов являлась их чрезмерная калорийность, обострение кишечных заболеваний – 36,6%, а 9,1% из них обоснованно ссылались на возможность развития аллергических реакций. На первом же курсе основной причиной отказа от приобретения творожных сырков (12,4% ответов) студентами была названа их высокая стоимость. Впрочем часть студентов (6,5%), преимущественно первокурсников, считала, что употребление творожных сырков в принципе не только не оказывает негативного воздействия на организм, но и способствует формированию костной массы, укреплению суставов, костей и зубов.

Выводы. Таким образом, творожные сырки нельзя признать функциональным продуктом питания. Однако их употребление в пищу при установленной нами частоте для большинства опрошенных студентов можно считать относительно безвредным. При ежедневном же избыточном потреблении данного рода продукта объективно создаются условия для ухудшения состояния здоровья.

Литература

1. Лисок, Е. С. Изучение структуры и качества фактического питания студентов первокурсников / Е. С. Лисок, С. П. Сивакова, И. А. Наумов // Актуальные проблемы медицины. В двух частях. Часть 1 : Материалы ежегодной научно-практической конференции (27 января 2015 г.) / отв. ред. В.А. Снежицкий. – Гродно : ГрГМУ, 2015. – Ч. 1. – С. 354–356.