

В. А. Тутельяна. Москва : Издательство «Научная книга», 2021. – С. 9–23.

8. Шувалова, И. Н. Формирование здорового образа жизни студентов: возможные пути решения проблемы питания / И. Н. Шувалова, М. Н. Попов // Гуманитарные науки – 2021 – № 4 (56). – С. 53–7.

УДК 613.2:664.71]-057.875

ИНФОРМИРОВАННОСТЬ СТУДЕНТОВ УО «ГрГМУ» О НОВОМ ПРОДУКТЕ ПИТАНИЯ «КОЛБАСОСУП»

Н. Д. Минкевич

*Научный руководитель: Н. В. Пац, доцент кафедры общей
гигиены и экологии, к.м.н., доцент*

*Учреждение образования «Гродненский государственный
медицинский университет», г. Гродно, Республика Беларусь*

Введение. С каждым годом становится всё больше новых продуктов питания [3, 4].

В 2023 г. ОАО «Гродненский мясокомбинат» выпустил такой новый продукт быстрого приготовления, как «Ай да суп!» [1, 2]. В линейку этого продукта вошли супы «Флячки», «Рассольник с мясом», «Суп овощной микс», «Солянка», «Суп с курицей и рисом». Пищевая ценность данного продукта на 100 грамм составляет: белки – 8 г., жиры – 6 г., углеводы – 4 г., энергетическая ценность – 100 ккал/430 кДж. Способ приготовления данного продукта: залить суп 0,5 л кипятка.

Цель исследования: изучить уровень информированности студентов учреждения образования «Гродненский государственный медицинский университет» о новых линейке новых продуктов питания «Ай да суп!».

Материал и методы исследования. Исследование проводилось методом социологического опроса на базе платформы Google forms.

В опросе участвовали 56 студентов 1–6 курсов Гродненского государственного медицинского университета, из которых: 35 опрошенных были лицами женского пола, соответственно 21 – лица мужского пола.

Студентами первого курса были 14 человек, 15 человек – второго курса, 9 человек – третьего курса, 6 человек – четвертого курса, 5 человек – пятого и 7 человек – шестого курса.

При обработке полученных данных была использована программа Microsoft Excel 2013.

Данные представлялись в абсолютных и относительных величинах.

Результаты исследования и их обсуждение. При опросе установлено, что 66,07% студентов были осведомлены о наличии продукта быстрого приготовления «Ай да суп!» изготовления ОАО «Гродненский мясокомбинат», остальные же 33,93% – не располагали такой информацией (рисунок 1).

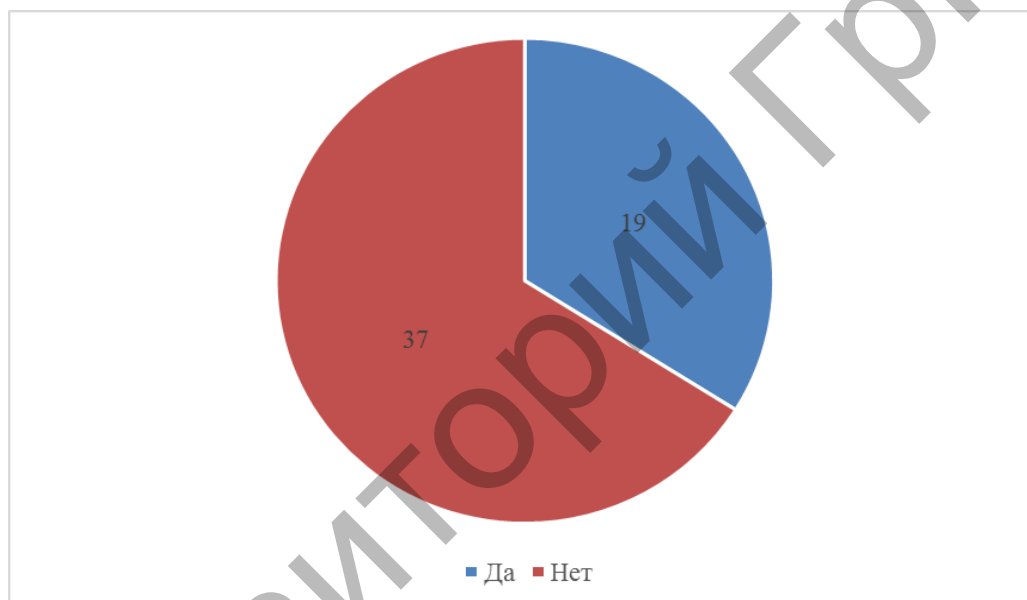


Рисунок 1 – Осведомленность студентов о продукте быстрого приготовления как «Ай да суп!» произведенного ОАО «Гродненский мясокомбинат»

Ровно четверть студентов употребляли данный продукт.

По результатам опросов данных студентов по пятибальной шкале, респонденты оценили вкусовые качества данного продукта как удовлетворительные (3,67 балла).

Большая часть (69,64%) опрашиваемых студентов не считают данный суп полноценным продуктом питания (рисунок 2).

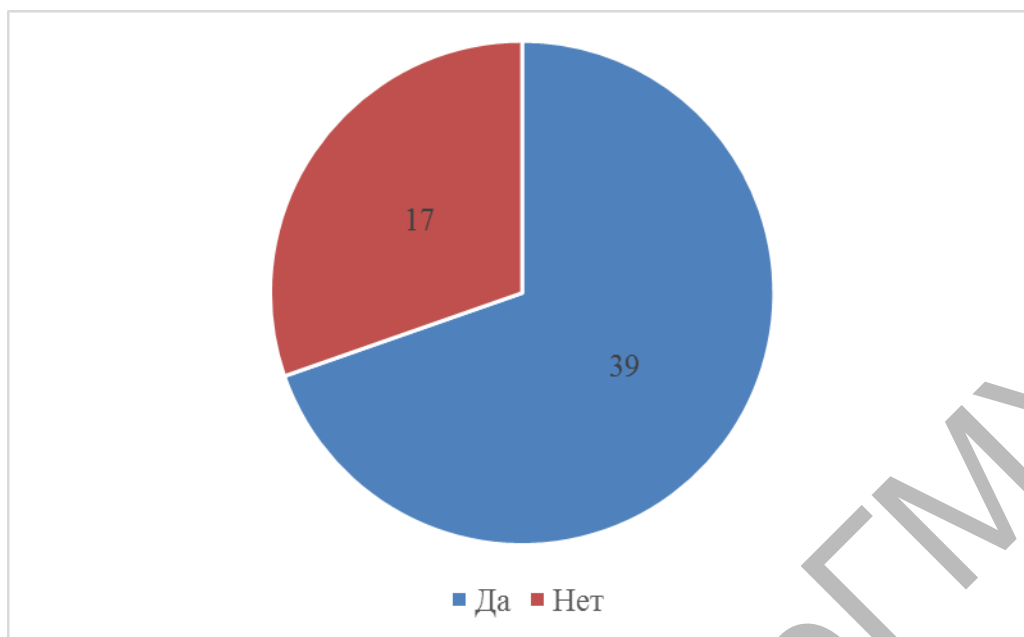


Рисунок 2 – Количество студентов, считающих данный продукт полноценным продуктом питания

Задав вопрос об опасных пищевых добавках в данном продукте, мы получили следующие результаты: 33,93% респондентов считают, что в данном продукте присутствуют опасные пищевые добавки, 19,64% студентов имеют противоположное мнение и 46,43% опрошенных затруднились ответить (рисунок 3).



Рисунок 3 – Мнение студентов о наличии опасных пищевых добавок в продукте быстрого приготовления как «Ай да суп!»

Около половины опрошиваемых студентов, а именно 51,79%, питаются в основном пищей домашнего приготовления, 30,36% студентов используют услуги доставки еды или прибегают к использованию продуктов быстрого приготовления пару раз в месяц, 14,29% студентов используют услуги доставки еды или прибегают к использованию продуктов быстрого приготовления несколько раз в неделю, а 3,57% – пользуются данной возможностью ежедневно (рисунок 4).

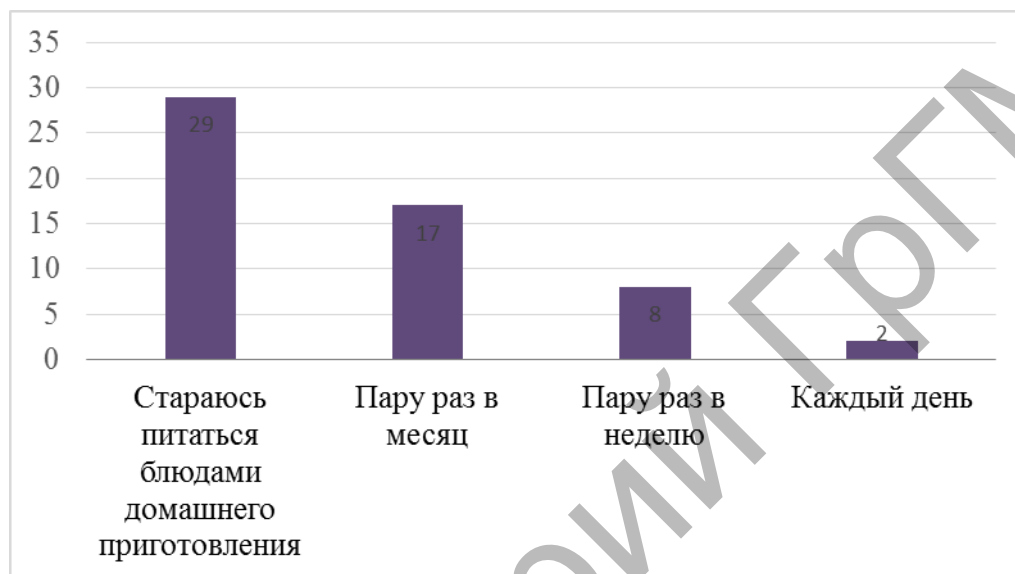


Рисунок 4 – Частота приема продуктов быстрого приготовления в рационе студентов

Выводы.

1. 66,07% студентов УО «ГрГМУ» осведомлены о наличии продукта «Ай да суп!» изготовления ОАО «Гродненский мясокомбинат».

2. 69,64% студентов не считает данный продукт полноценным продуктом питания, но оценивает его вкусовые качества как удовлетворительные.

3. 33,93% студентов утверждают, что в пищевом продукте «Ай да суп!» изготовления ОАО «Гродненский мясокомбинат» содержатся опасные пищевые добавки.

Литература

1. Бакуменко, О. Е. Современные подходы к организации оптимального питания учащейся молодежи / О. Е. Бакуменко, А. Ф. Доронин // Питание и здоровье. – 2017. – № 7. – С. 36–8.

2. Васильева, М. В. Оценка рационального питания студентов как одна из важнейших составляющих здоровья / М. В. Васильева. – Витебск : Символ наук. – 2017 – 120 с.

3. Новикова, Ж. В. Пищевая промышленность: учеб.-метод. пособие / Ж. В. Новикова. – Минск: Медицинская наука, 2020. – 235 с.

4. Сетко, А. Г. Роль нутриентной обеспеченности в функционировании основных органов и систем организма студентов / А. Г. Сетко. – Гомель: Гигиена и санатория, 2017 – 75 с.

УДК 613.2:796.015

ОСОБЕННОСТИ ПИТАНИЯ И ПОДГОТОВКИ ЮНЫХ СПОРТСМЕНОВ К МИРУ БОЛЬШОГО СПОРТА

М. Н. Мурашов, В. Д. Хашин

*Научный руководитель: М. Д. Кудрявцев, профессор
факультета физической культуры и спорта Сибирского
государственного университета науки и технологий имени
академика М. Ф. Решетнёва, д.м.н., профессор,
г. Красноярск, Российская Федерация*

Введение. В наше время спорт имеет большую популярность, и родители часто приводят в спорт маленьких детей. Все они надеются на то, что спорт будет укреплять, поддерживать здоровье ребенка, выработает дисциплину, трудолюбие, ответственность и прочие. качества, а также отвлекут от вредных привычек и дурных компаний [1, 3].

Можно заметить некую тенденцию от ранних тренировок и выступлений на соревновательных площадках во многих видах спорта. Нагрузки во время тренировок растут, усложняются, увеличивается спрос и требования от юных спортсменов в плане обеспечения его питательными веществами и энергией. Учитывая, что в детском организме стремительно идут процессы роста и развития, становится понятно, что должно быть также соответствующее питание для спортивной подготовки [2, 4].

Цель исследования: провести анализ и опросы для определения особенностей питания подрастающего поколения спортсменов.