



Философские аспекты качества питания

<https://doi.org/10.36038/0131-6184-2024-4-115-118>

Обзорная статья
УДК 641:14

Сытова Марина Владимировна – кандидат технических наук, доцент, ученый секретарь, ГНЦ РФ ФГБНУ «Всероссийский научно-исследовательский институт рыбного хозяйства и океанографии», Москва, Россия

E-mail: nauka@vniro.ru

Ходжаев Захир Хайдарович – Российский Государственный Социальный Университет, Москва, Россия

E-mail: zakir.khodjaev@mail.ru

Кочнева Маргарита Васильевна – кандидат технических наук, доцент, Агроинженерный департамент, Российский университет дружбы народов им. Патриса Лумумбы, Москва, Россия

E-mail: mvkochneva@mail.ru

Адреса:

1. ГНЦ РФ ФГБНУ «Всероссийский научно-исследовательский институт рыбного хозяйства и океанографии» – Россия, 105187, г. Москва, Окружной проезд, 19

2. Российский Государственный Социальный Университет – Россия, 129226, Москва, улица Вильгельма Пика, 4, стр. 1

3. Российский Университет Дружбы Народов имени Патриса Лумумбы, Аграрно-технологический институт – Россия, 117198, Москва, улица Миклухо-Маклая, 6

Аннотация. В статье рассмотрены вопросы важности качества питания и его значимости для обеспечения качественной духовной и физиологической жизни человека, раскрывая такие понятия, как философия, качество жизни и питания, через призму влияния современных требований к продуктам питания на развитие личности и обеспечение ее потребностей.

Ключевые слова: философия, качество, питание, развитие личности, здоровый образ жизни

Для цитирования: Сьтова М.В., Ходжаев З.Х., Кочнева М.В. Философские аспекты качества питания // Рыбное хозяйство. 2024. № 4. С. 115-118. <https://doi.org/10.36038/0131-6184-2024-4-115-118>

PHILOSOPHICAL ASPECTS OF FOOL QUALITY

Marina V. Sytova – Candidate of Technical Sciences, Associate Professor, Scientific Secretary, Russian Federal Research Institute of Fisheries and Oceanography, Moscow, Russia

Zahir K. Khojaev – Russian State Social University, Moscow, Russia

Margarita V. Kochneva – Candidate of Technical Sciences, Associate Professor, Agroengineering Department, Patrice Lumumba Peoples' Friendship University of Russia, Moscow, Russia

Addresses:

1. **Russian Federal Research Institute of Fisheries and Oceanography** – Russia, 105187, Moscow, Okruzhny proezd, 19

2. **Russian State Social University** – Russia, 129226, Moscow, Wilhelm Peak Street, 4, building 1

3. **Russian Peoples' Friendship University named after Patrice Lumumba, Agrarian and Technological Institute** – Russia, 117198, Moscow, Miklukho-Maklay Street, 6

Annotation. The article discusses the importance of nutrition quality and its significance for ensuring a person's high-quality spiritual and physiological life, revealing such concepts as philosophy, quality of life and nutrition, through the prism of the influence of modern food requirements on the development of the individual and meeting his needs.

Keywords: food quality, personality development, provision of needs

For citation: Sitova M.V., Khodjaev Z.H., Kochneva M.V. Philosophical aspects of food quality // Fisheries. 2024. No. 4. Pp. 115-118. <https://doi.org/10.36038/0131-6184-2024-4-115-118>

Философские трактаты и подходы к пониманию насущных проблем, возникающих перед человечеством в разные исторические периоды, начиная с времен Древней Греции и по настоящий день, привлекают ученых различных областей и направлений исследований.

Целью настоящей публикации является определение взаимосвязи таких понятий как философия – качество – питание и философского понимания важности качества питания и его значимости для обеспечения полноценной духовной и физиологической жизни человека. Объект исследования – понятийный аппарат по вышеуказанному направлению. Предмет исследования – история становления понятия «качество питания» с позиции философии, через призму влияния современных требований к продуктам питания, на развитие личности и обеспечение ее потребностей. При подготовке статьи был использован системный аналитический метод исследований, проведён терминологический анализ понятийного аппарата

на основе международной и национальной документации и научной литературы в области философии качества пищевых продуктов.

Рассмотрим конкретизацию каждого из понятий, входящих в термин «философия качества питания».

Философия, как наука, возникла в VI в. до нашей эры в Древней Греции. Философия – особая форма познания и система знаний об общих характеристиках, понятиях и принципах реальности (бытия), а также бытия человека, об отношениях человека и окружающего его мира, к задачам которой относятся изучение не только всеобщих законов развития мира и общества, но и изучение процессов познания и мышления, нравственных категорий и ценностей, и охватывающая широкий спектр философских областей и направлений¹.

Философия качества – довольно новое направление в теории организационного управления, основанное на закономерностях изменения условий предпринимательской деятельности,

¹ <https://ru.wikipedia.org/wiki/Философия> (Дата обращения 12.04.2024)

в основу которых заложено обеспечение качества работ (услуг) на основе принципов менеджмента качества. Это направление основывается на программе Кросби, постулатах Деминга, принципах Фейгенбаума, Ишикавы, Джурана, системах качества Тизии и квалитивизма и квалитивизма Субетто, пирамиде потребностей Маслоу, системе TQM (философия всеобщего управления качеством (Япония, США) и прочее) [2; 3], когда обеспечивается высокое качество и надежность продукции и соответствующее качество работы организации в целом для полного удовлетворения потребностей человека (коллектива, общества), как социальных, духовных и психологических (например, потребности в защищенности, признании, развитии), так и физиологических. Кроме этого, развитие данного направления приводит к укреплению положения компании на рынке и увеличению ее прибыли. Главное, чтобы повышение эффективности производства не входило в противоречие с качеством продукции, а также не наносило ущерб окружающей среде.

Само понятие «качество» многомерно, и, как философская категория, оно выражает совокупность существенных для предметов или явлений множественных признаков, особенностей и свойств, которые отличают один предмет или явление от других и придают ему определенность².

При этом необходимо отметить, что качество продукции и качество питания – это не тождественные дефиниции, их нельзя смешивать. Качество продукции – это лишь отдельный аспект, входящий в понятие «качество питания».

Качество пищевой продукции – совокупность характеристик пищевой продукции, соответствующих заявленным требованиям и включающих ее безопасность, потребительские свойства, энергетическую и пищевую ценность, аутентичность, способность удовлетворять потребности человека в пище, при обычных условиях использования в целях обеспечения сохранения здоровья человека³. То есть, с правовой точки зрения это технико-экономическое понятие, которое трактуется как соответствие продукции условиям технических регламентов, стандартов и других технических документов по стандартизации, которые устанавливают требования к качеству и безопасности, органолептическим показателям, составу, маркировке, упаковке и другим характеристикам продукции.

Качество продукции зависит от качества сырья, ингредиентов, их происхождения; качества

вспомогательных и упаковочных материалов; соблюдения производственных процессов и санитарно-гигиенических норм и правил; условий хранения и транспортировки готовой продукции, нарушение которых приводит к снижению пищевых свойств продукта. Все эти факторы в совокупности и их регулярный мониторинг имеют важное значение для обеспечения не только качества, но и безопасности продукции, и позволяют потребителям быть уверенными, что потребляемый продукт соответствует установленным требованиям и не представляет опасности для их здоровья и жизни.

Термин «качество питания» имеет более широкий охват, в который входит не только понятие «качество продукции», но и другие аспекты: принципы и рационы здорового питания, профилактика развития заболеваний и нарушений структуры питания, влияние основ органолептики на восприятие пищи, производство продукции с заданными свойствами (специализированной, диетической, функциональной, обогащенной, сбалансированной), прогнозирование качества пищевой продукции, культура потребления пищи и иное.

Теперь перейдем от категории «философия качества» к категории «философия питания».

Питание – основная физиологическая потребность человека. Решение вопросов качественного, здорового и доступного питания в последние годы все чаще выносятся для рассмотрения на государственном уровне.

К понятию «философия питания» или «философия еды» обращались ученые различных направлений науки. Еда должна давать человеку не только энергию и жизненные силы, но и приносить удовольствие, наслаждение и положительные эмоции, а качественная и полезная еда – еще и здоровье.

Философия питания, как научное направление, различными философами, учеными и исследователями интерпретируется по-разному, как с древних времен (Эпикур, Райн, Деси и др.) и в средние века (Вольтер, Гете, Фейербах, Биллоус и др.), так и в настоящее время (И.И. Мечников, А.А. Покровский, В.А. Тутельян, В.В. Похлебкин и многие другие).

Так, с точки зрения физиологии, гигиены и химии Альберт Джонс Беллоуз (доктор медицины, автор книг по диетологии) в 1867 г. в своем научном трактате «Философия еды» вложил в это понятие принципы и основные группы питания, влияние диеты на здоровье

² [https://ru.wikipedia.org/wiki/Качество_\(философия\)](https://ru.wikipedia.org/wiki/Качество_(философия)) (Дата обращения 12.04.2024)

³ Распоряжение Правительства РФ от 29.06.2016 N 1364-р «Об утверждении Стратегии повышения качества пищевой продукции в Российской Федерации до 2030 года» {КонсультантПлюс} (Дата обращения 12.04.2024)

и болезни людей [1]. Академик И.И. Мечников, иммунолог и микробиолог, в XIX в. внес значительный вклад в геронтологию, биологию, борьбу с инфекционными заболеваниями с использованием пробиотиков, пропагандировал профилактику заболеваний. Академик А.А. Покровский, на основании знаний биологии и физиологии, в начале XX в. разработал концепцию сбалансированного питания, адекватного потребностям человека по компонентам пищи. Его направления исследований по изучению проблем питания продолжил академик В.А. Тутельян в части диагностики нарушений пищевого статуса, профилактики заболеваний и персонализированной диетологии. Под его руководством в 2018 г. был издан научный труд «Качество жизни. Здоровье и питание», в котором содержатся важные результаты исследований в области качества жизни, здоровья и питания в России и за рубежом, в целях популяризации здорового образа жизни. В.В. Похлебкин, известный ученый, энциклопедист, писатель, автор многочисленных кулинарных книг и научных работ, в которых он раскрыл теорию и практику кулинарии, предложил универсальную классификацию по технологиям приготовления пищи, системы питания.

Современные потребители, придерживаясь здорового образа жизни [4], уделяют большое внимание принципам рационального и полезного питания, переходя на продукты с полезными свойствами и качествами функциональной направленности для улучшения и (или) профилактики здоровья, увеличения продолжительности жизни и укрепления защитных функций организма, повышения работоспособности и оздоровления.

Если объединить все три понятийных категории «философия – качество – питание» в единое научное направление, на основании проведенного анализа и систематизации, можно заключить, что философия качества питания – это концептуальный научный подход к производству и потреблению продуктов, удовлетворяющих духовные и физиологические потребности человека для поддержания его жизнедеятельности и развития на качественном уровне, обеспечивающих получение эстетического удовольствия на уровне эмоциональных чувств.

Также можно предположить, что качество питания – это производное от уровня жизни, и философия качества питания близка по смыслу мировоззрению здорового образа жизни, включая здоровое питание.

Авторы заявляют об отсутствии конфликта интересов. Вклад в работу авторов: **М.В. Сытова** – идея статьи, сбор и анализ данных, подготовка статьи;

З.Х. Ходжаев – работа с литературными источниками; **М.В. Кочнева** – корректировка текста статьи и ее окончательная проверка.

The authors declare that there is no conflict of interest.

Contribution to the work of the authors: M.V. Sytova – the idea of the article, data collection and analysis, preparation of the article; Z.Kh. Khojaev – working with literary sources; M.V. Kochneva preparation of a literature review, correction of the text of the article and its final verification.

ЛИТЕРАТУРА И ИСТОЧНИКИ

1. Беллоус А. Философия еды. Наука о сохранении физического здоровья, мышечной силы и умственной деятельности с помощью диеты. Популярное изложение / пер. д-ра М.А. Раскиной. – СПб.: Издание В.С. Эттингера, 1895. 4. [2]. 266 с.
2. Матроница Л. Ф. Философия качества: современные подходы // Научный вестник Московского государственного технического университета гражданской авиации. 2012. № 182. С. 46-51. [Режим доступа: file:///C:/Users/user/Downloads/filosofiya-kachestva-sovremennye-podhodys.pdf]. (Дата обращения 12.04.2024)
3. Субетто А.И. Введение в философию качества: синтетический квалитативизм и неклассичность – Санкт-Петербург, Кострома: Астерион. 2004. 58 с.
4. Сытова М.В. Жигин А.В. Научные аспекты создания продукции функционального питания из радужной форели, обогащенной селеном. – Материалы XI Международного Балтийского морского форума 25-30 сентября 2023 года [Электронный ресурс]: в 8 томах. Т. 5. «Инновации в технологии продуктов здорового питания», X Национальная научная конференция – Калининград: Изд-во БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ». 2023. 1 электрон. опт. диск. С. 69-75.

REFERENCES AND SOURCES

1. Bellows A. (1895). Philosophy of food. The science of maintaining physical health, muscle strength and mental activity with the help of diet. Popular exposition / translated by Dr. M.A. Raskina. – St. Petersburg: V.S. Ettinger Edition. 4. [2]. 266 P.
2. Matronina L.F. (2012). Philosophy of quality: modern approaches // Scientific Bulletin of the Moscow State Technical University of Civil Aviation. No. 182. Pp. 46-51. [Access mode: file:///C:/Users/user/Downloads/filosofiya-kachestva-sovremennye-podhodys.pdf]. (Accessed 12.04.2024)
3. Subetto A.I. (2004). Introduction to the philosophy of quality: synthetic qualitativism and non-classicism – St. Petersburg, Kostroma: Asterion. 58 p.
4. Sytova M.V. Zhigin A.V. (2023). Scientific aspects of the creation of functional nutrition products from rainbow trout enriched with selenium. – Materials of the XI International Baltic Sea Forum on September 25-30, 2023 [Electronic resource]: in 8 volumes. Vol. 5. «Innovations in the technology of healthy food products», X National Scientific Conference – Kaliningrad: Publishing House of BGARF FGBOU VO «KSTU». 1 electron. opt. disc. Pp. 69-75.

Материал поступил в редакцию / Received 28.05.2024

Принят к публикации / Accepted for publication 01.08.2024