

С.Ж.Асфендияров атындағы Қазақ Ұлттық
Медицина Университеті



Кафедра: Тағамтану

Тақырыбы: Қазақстандағы тағамтану ғылымының дамуы

Орындаған: Әкім А.Ф.

Қабылдаған: Бердығалиев А.Б

Тобы:13-002-01

Факультет: ҚДС

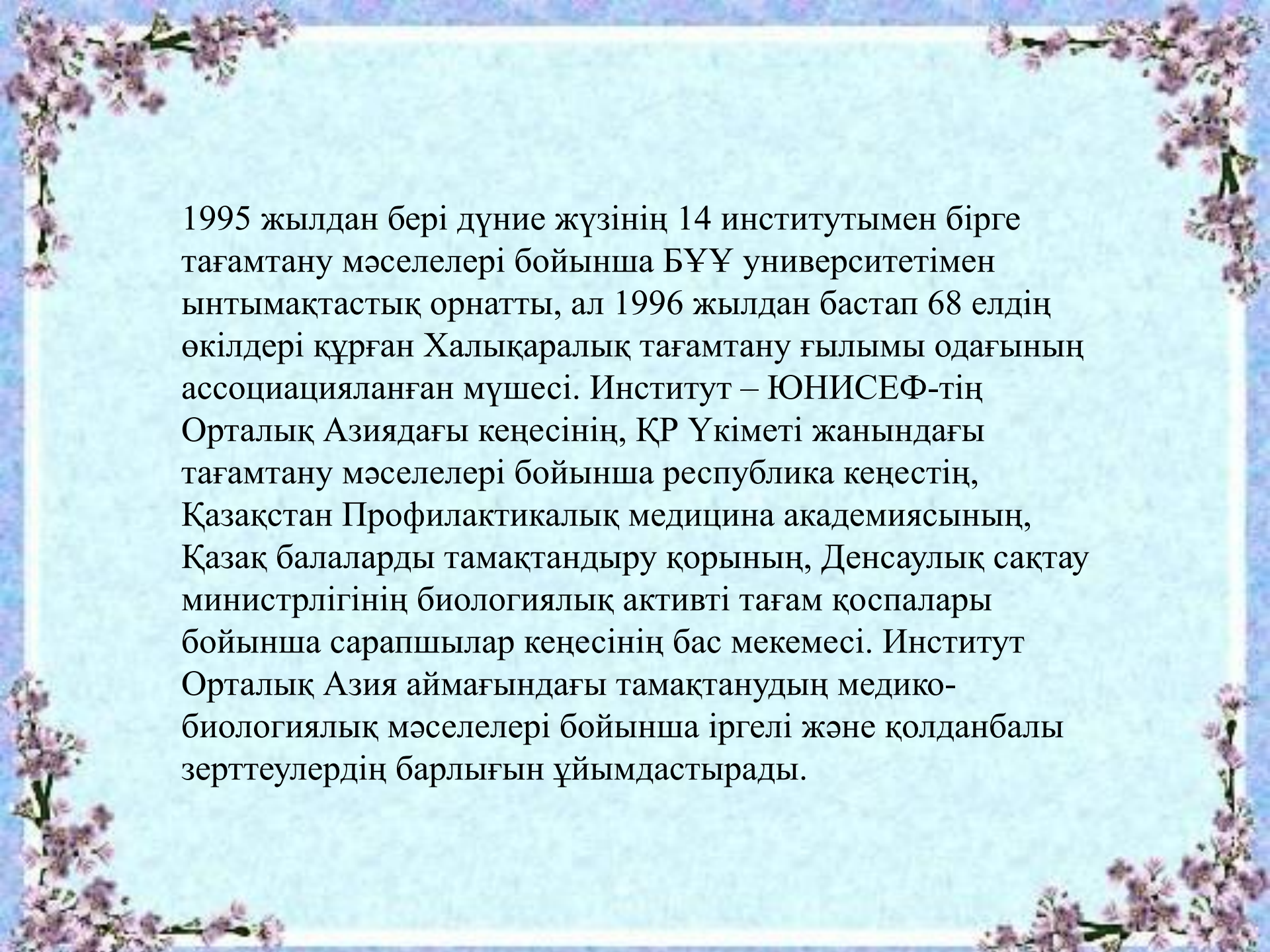
Курс: 4



Дүниежүзілік Денсаулық сақтау ұйымының бас директоры Харлем Брутланд бұдан бірер жыл бұрынғы баяндамасында әлемді елең еткізген еді. Онда адам өлімі себептерінің арасында 60 пайызы тамақтану мәселесімен тікелей байланысты екендігін жариялаған. Тамақтану кемшіліктерінің зардабы көптеген елдердің денсаулық сақтау ісіне өз ауыртпалығын түсіріп отыр.

Қазақ тағамтану институты

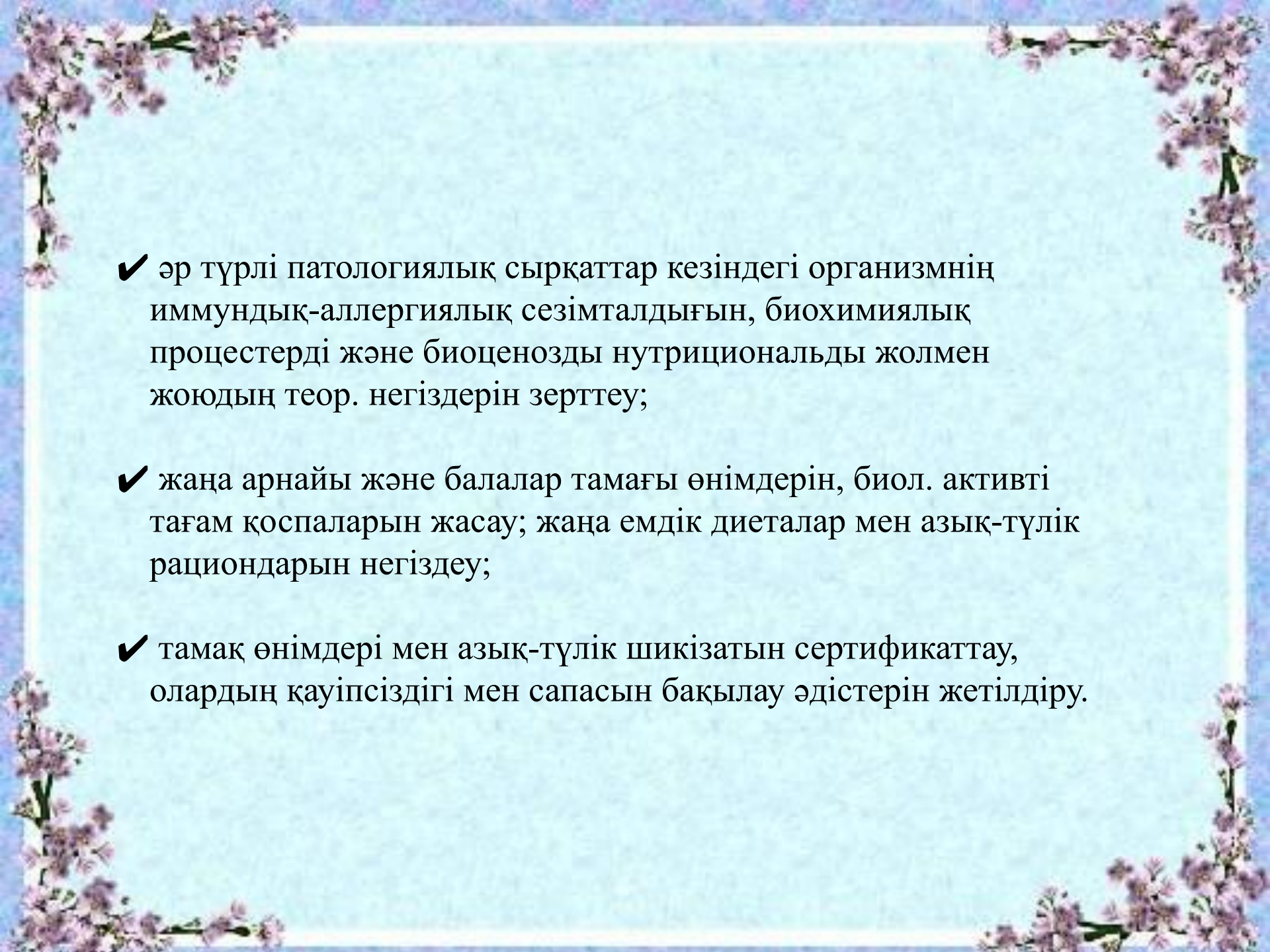
1974 жылы Қазақ КСР-і Денсаулық сақтау министрлігінің Өлкелік патология ғылыми-зерттеу институтының негізінде КСРО Мед. Ғылым академиясы Тағамтану институтының Қазақ бөлімшесі ұйымдастырылып, ол 1988 жылы дербес КСРО Мед. Ғылым академиясының Аймақтық тағамтану мәселелері институтына айналады. Ашғабат, Душанбе, Бішкек және Нүкіс қалаларында бөлімшелерінің ашылуына байланысты институт 1991 жылы КСРО Медицина Ғылым академиясы Аймақтық тағамтану мәселелері ғылыми орталық мәртебесіне ие болды. 2000 жылы «Қазақстан Республикасының Тағамтану институты» ЖАҚ болып қайта құрылды. 1979 жылы институт Дүниежүзілік денсаулық сақтау ұйымымен ынтымақтас 1-халықаралық тағамтану орталығы (қазіргі уақытта мұндай орталықтар саны не бары 27) болып танылды.

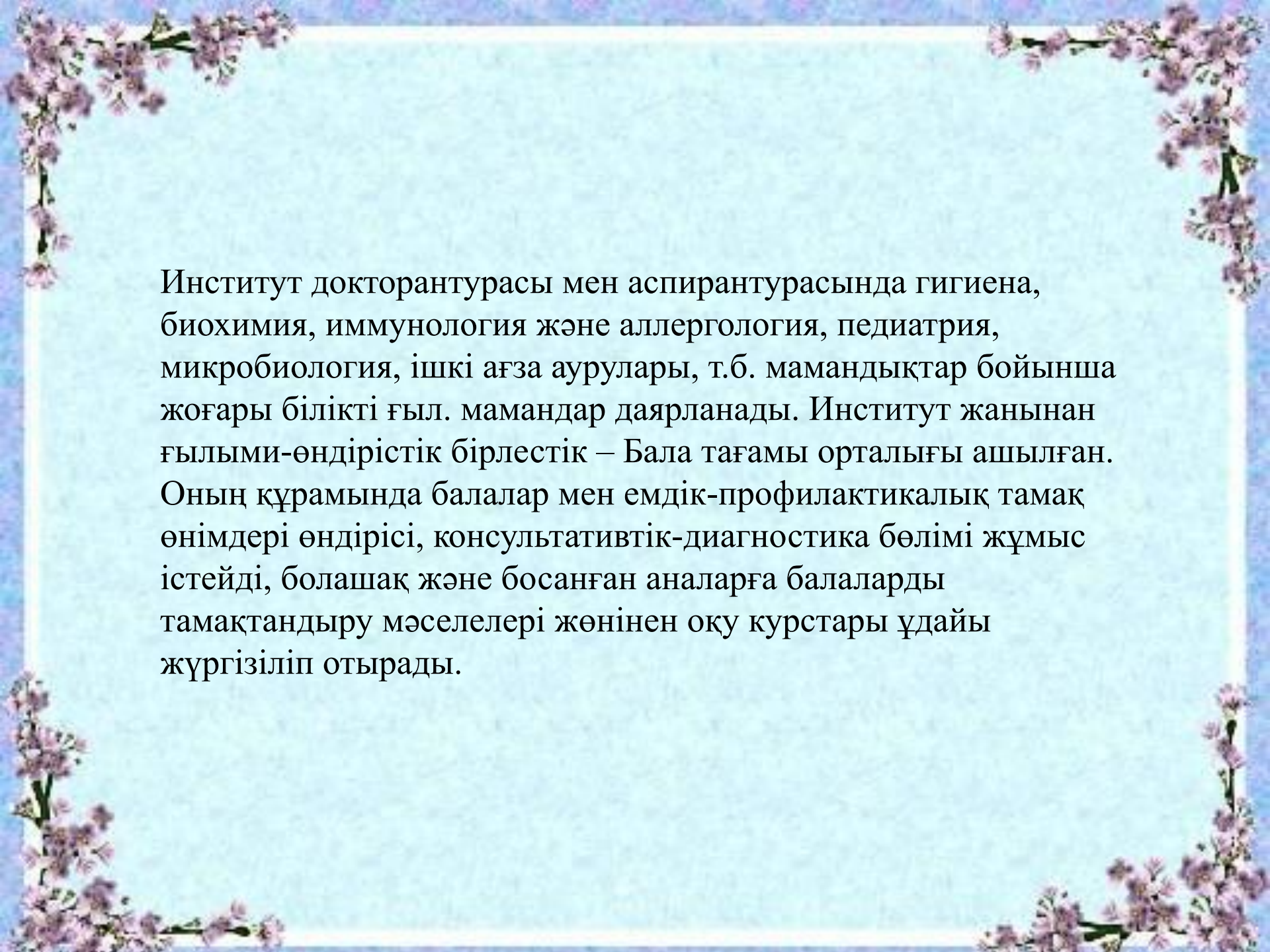


1995 жылдан бері дүние жүзінің 14 институтымен бірге тағамтану мәселелері бойынша БҰҰ университетімен ынтымақтастық орнатты, ал 1996 жылдан бастап 68 елдің өкілдері құрған Халықаралық тағамтану ғылымы одағының ассоциацияланған мүшесі. Институт – ЮНИСЕФ-тің Орталық Азиядағы кеңесінің, ҚР Үкіметі жанындағы тағамтану мәселелері бойынша республика кеңестің, Қазақстан Профилактикалық медицина академиясының, Қазақ балаларды тамақтандыру қорының, Денсаулық сақтау министрлігінің биологиялық активті тағам қоспалары бойынша сарапшылар кеңесінің бас мекемесі. Институт Орталық Азия аймағындағы тамақтанудың медико-биологиялық мәселелері бойынша іргелі және қолданбалы зерттеулердің барлығын ұйымдастырады.

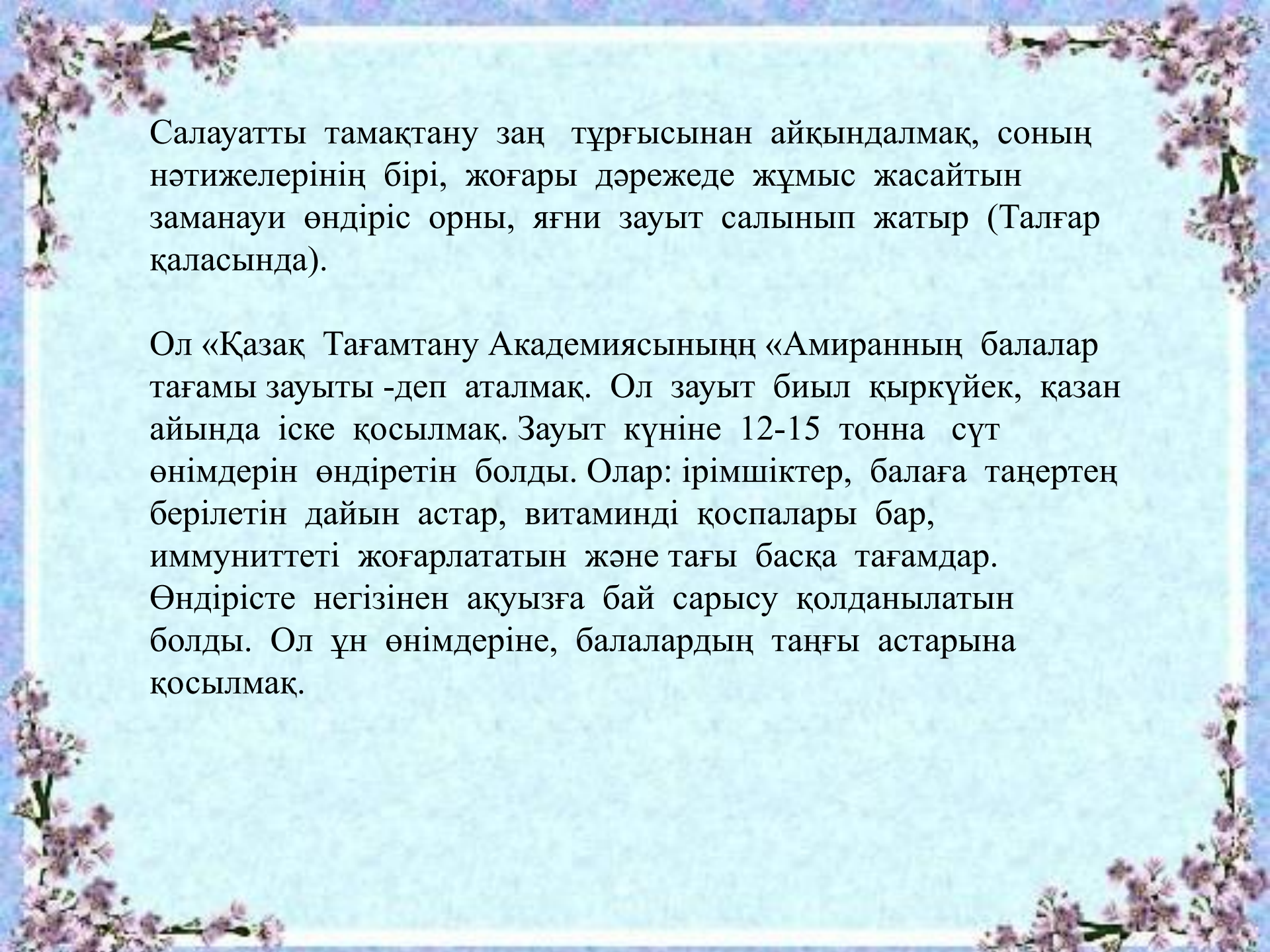
Институттың негізгі ғылыми жұмыстарының бағыттары мен басты мақсаты:

- ✓ Қазақстан мен Орталық Азия мемлекеттерінің ұлттық тағамтану саясатының концептуалды негіздерін ғылыми тұжырымдау;
- ✓ халықтың әр түрлі жыныстық-жастық, әлеуметтік және кәсіби топтары үшін негізгі қоректік заттар мен энергияға деген физиологиялық қажеттілік нормаларын белгілеу және нақтылау;
- ✓ негізгі алиментарлық-тәуелділік сырқаттары мен микронутриенттік тапшылықтың таралуын зерттеп білу және алдын-алу;
- ✓ сәбилерді емшек сүтімен тамақтандыруды қолдау және кеңінен насихаттау; метаболизм кезіндегі нутриентаралық өзара қарым-қатынастар механизмін анықтау, ксенобиотиктер мен дәрі-дәрмектің әсерлерінің алиментарлық түрленуін зерттеп білу;

- 
- ✓ әр түрлі патологиялық сырқаттар кезіндегі организмнің иммундық-аллергиялық сезімталдығын, биохимиялық процестерді және биоценозды нутрициональды жолмен жоюдың теор. негіздерін зерттеу;
 - ✓ жаңа арнайы және балалар тамағы өнімдерін, биол. активті тағам қоспаларын жасау; жаңа емдік диеталар мен азық-түлік рациондарын негіздеу;
 - ✓ тамақ өнімдері мен азық-түлік шикізатын сертификаттау, олардың қауіпсіздігі мен сапасын бақылау әдістерін жетілдіру.

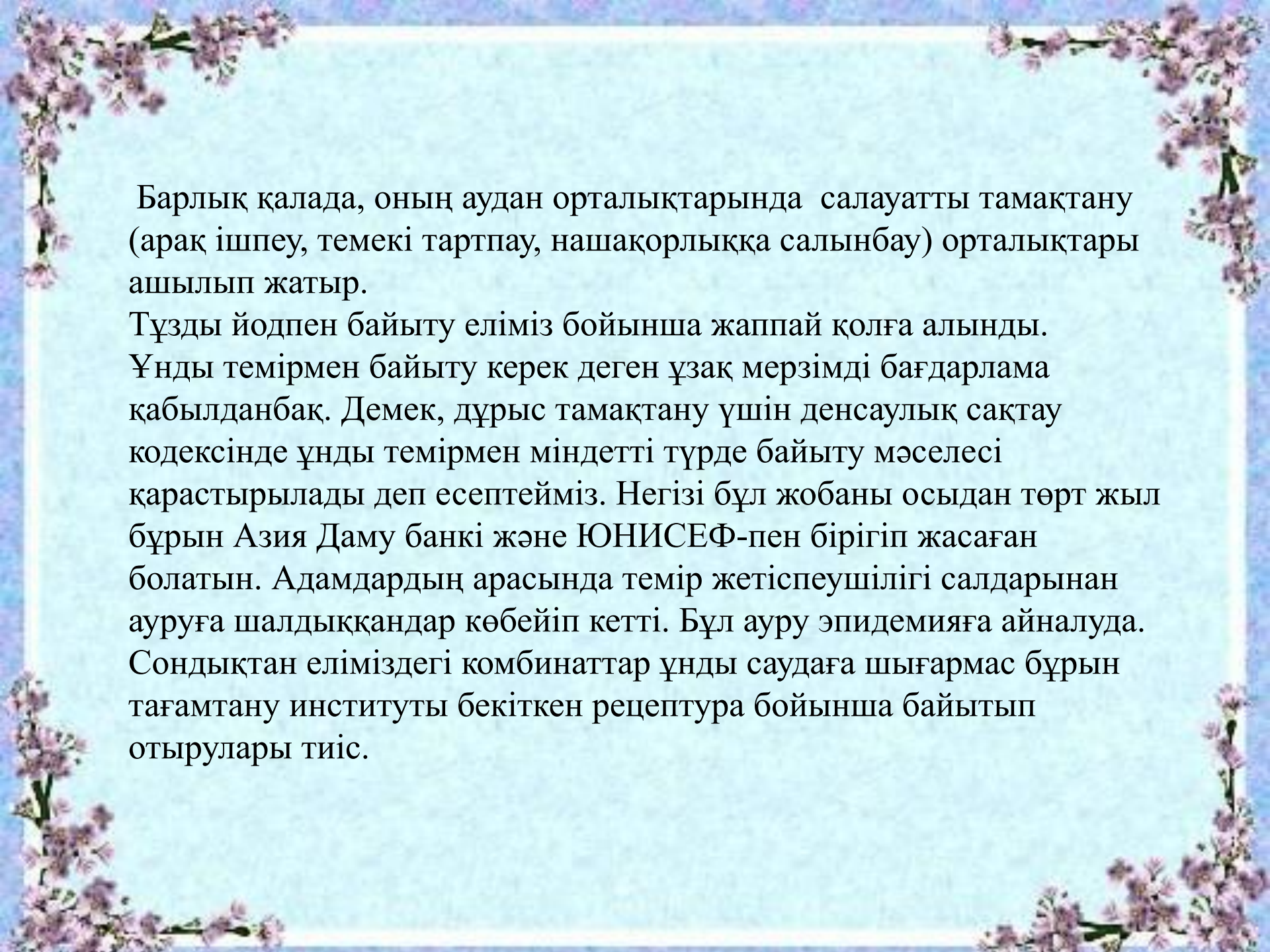


Институт докторантурасы мен аспирантурасында гигиена, биохимия, иммунология және аллергология, педиатрия, микробиология, ішкі ағза аурулары, т.б. мамандықтар бойынша жоғары білікті ғыл. мамандар даярланады. Институт жанынан ғылыми-өндірістік бірлестік – Бала тағамы орталығы ашылған. Оның құрамында балалар мен емдік-профилактикалық тамақ өнімдері өндірісі, консультативтік-диагностика бөлімі жұмыс істейді, болашақ және босанған аналарға балаларды тамақтандыру мәселелері жөнінен оқу курстары ұдайы жүргізіліп отырады.



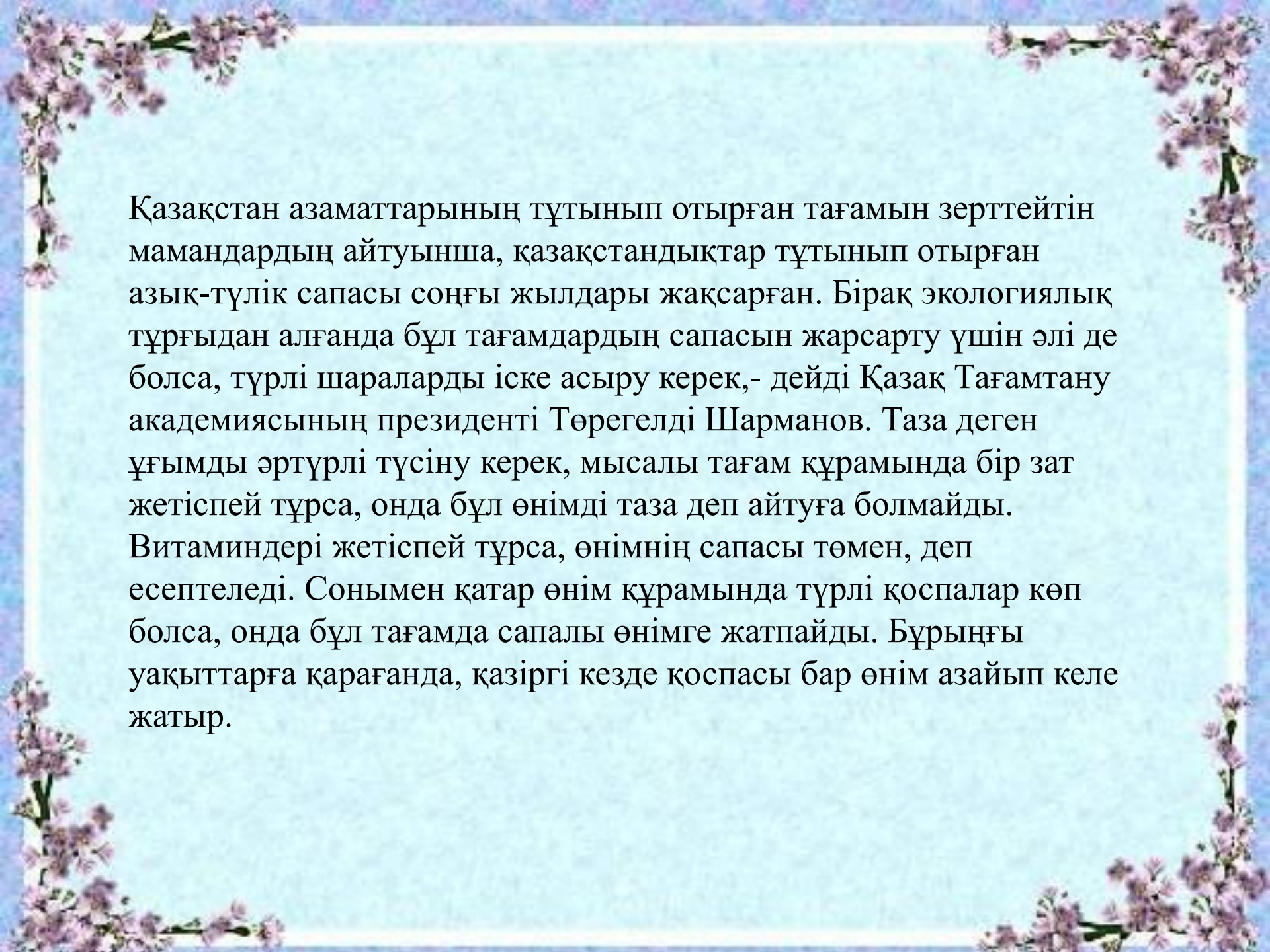
Салауатты тамақтану заң тұрғысынан айқындалмақ, соның нәтижелерінің бірі, жоғары дәрежеде жұмыс жасайтын заманауи өндіріс орны, яғни зауыт салынып жатыр (Талғар қаласында).

Ол «Қазақ Тағамтану Академиясының «Амиранның балалар тағамы зауыты -деп аталмақ. Ол зауыт биыл қыркүйек, қазан айында іске қосылмақ. Зауыт күніне 12-15 тонна сүт өнімдерін өндіретін болды. Олар: ірімшіктер, балаға таңертең берілетін дайын астар, витаминді қоспалары бар, иммунитеті жоғарлататын және тағы басқа тағамдар. Өндірісте негізінен ақуызға бай сарысу қолданылатын болды. Ол ұн өнімдеріне, балалардың таңғы астарына қосылмақ.

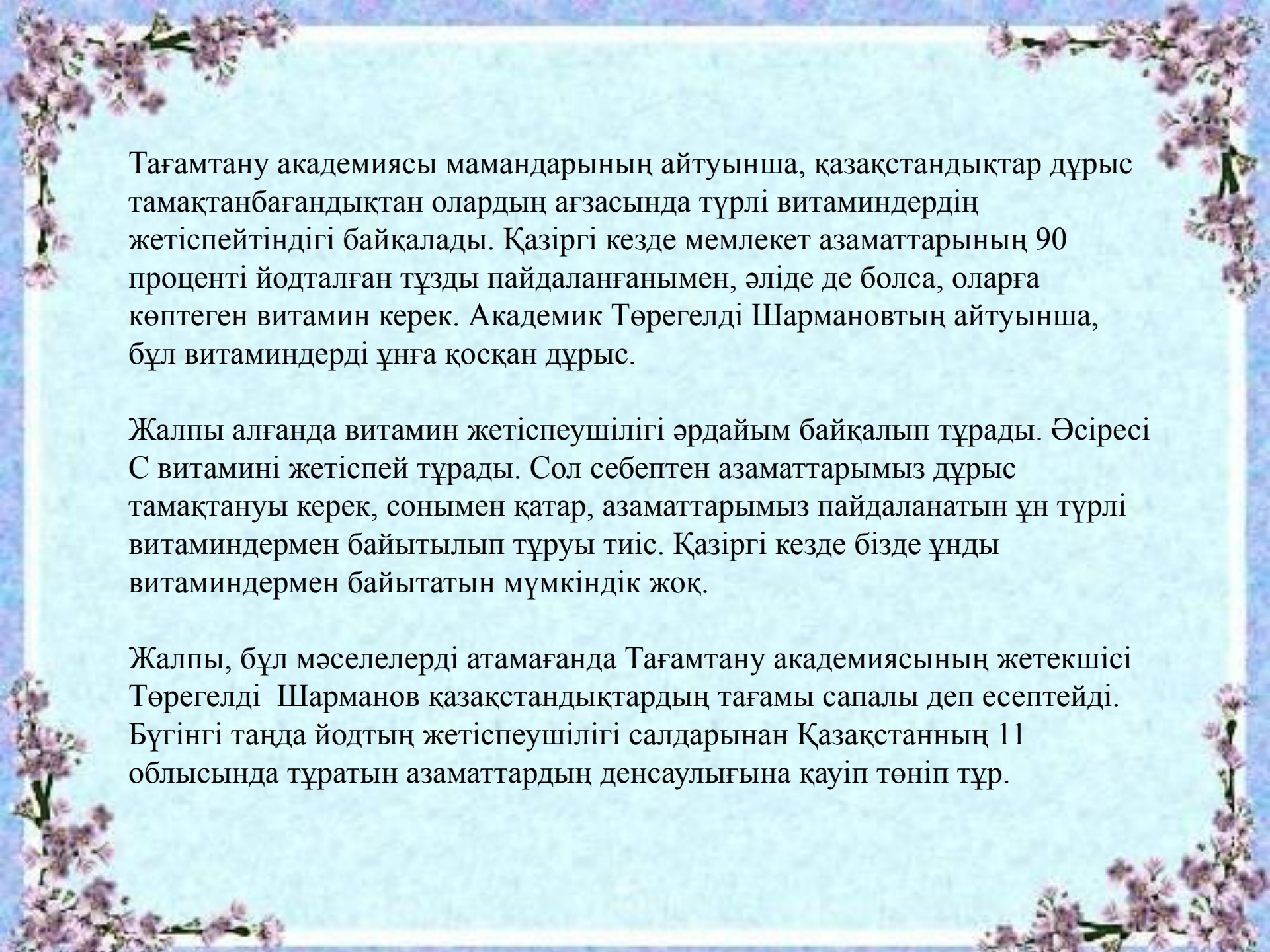


Барлық қалада, оның аудан орталықтарында салауатты тамақтану (арақ ішпеу, темекі тартпау, нашақорлыққа салынбау) орталықтары ашылып жатыр.

Тұзды йодпен байыту еліміз бойынша жаппай қолға алынды. Ұнды темірмен байыту керек деген ұзақ мерзімді бағдарлама қабылданбақ. Демек, дұрыс тамақтану үшін денсаулық сақтау кодексінде ұнды темірмен міндетті түрде байыту мәселесі қарастырылады деп есептейміз. Негізі бұл жобаны осыдан төрт жыл бұрын Азия Даму банкі және ЮНИСЕФ-пен бірігіп жасаған болатын. Адамдардың арасында темір жетіспеушілігі салдарынан ауруға шалдыққандар көбейіп кетті. Бұл ауру эпидемияға айналуда. Сондықтан еліміздегі комбинаттар ұнды саудаға шығармас бұрын тағамтану институты бекіткен рецептура бойынша байытып отырулары тиіс.



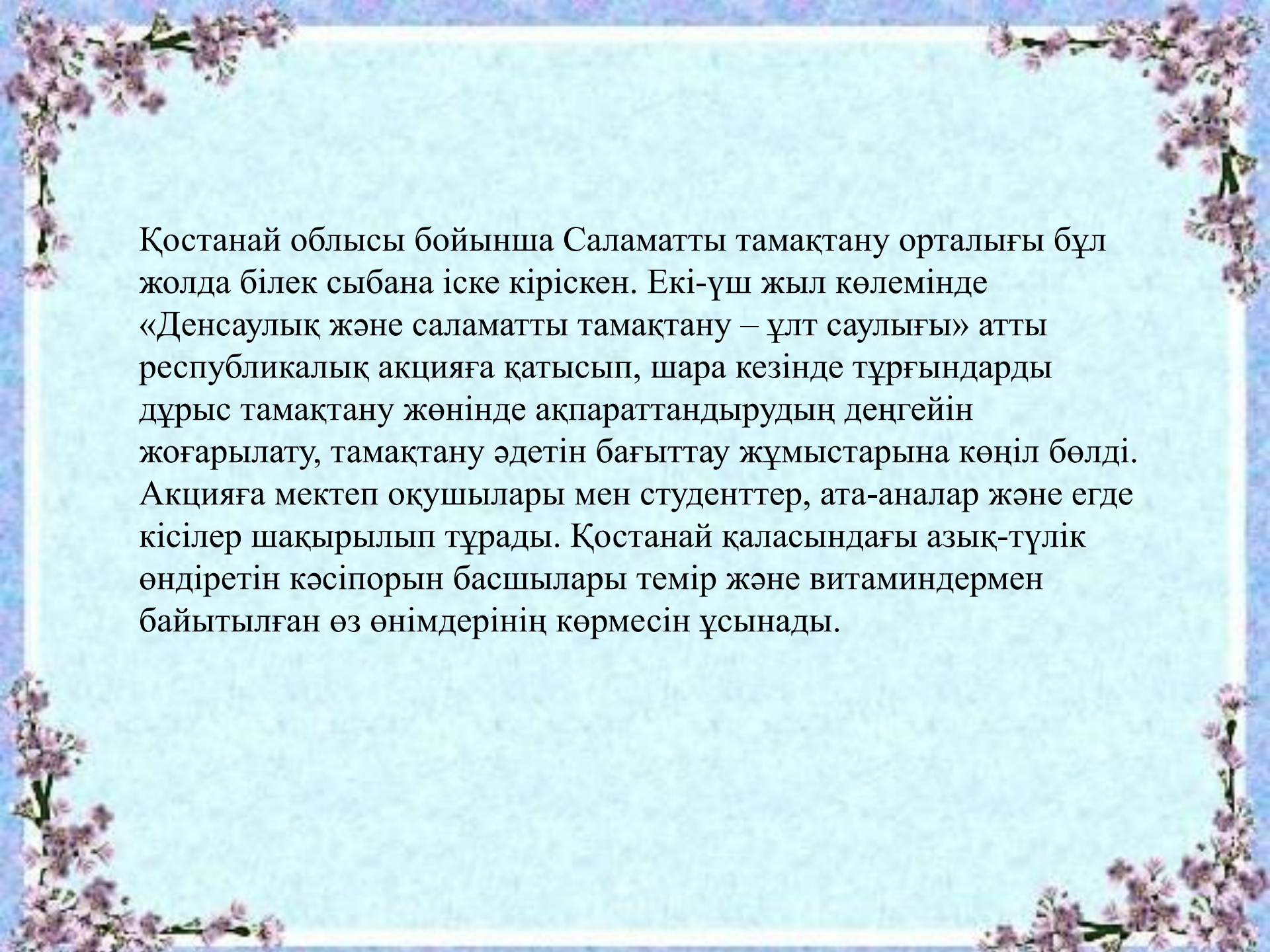
Қазақстан азаматтарының тұтынып отырған тағамын зерттейтін мамандардың айтуынша, қазақстандықтар тұтынып отырған азық-түлік сапасы соңғы жылдары жақсарған. Бірақ экологиялық тұрғыдан алғанда бұл тағамдардың сапасын жарсарту үшін әлі де болса, түрлі шараларды іске асыру керек,- дейді Қазақ Тағамтану академиясының президенті Төрегелді Шарманов. Таза деген ұғымды әртүрлі түсіну керек, мысалы тағам құрамында бір зат жетіспей тұрса, онда бұл өнімді таза деп айтуға болмайды. Витаминдері жетіспей тұрса, өнімнің сапасы төмен, деп есептеледі. Сонымен қатар өнім құрамында түрлі қоспалар көп болса, онда бұл тағамда сапалы өнімге жатпайды. Бұрыңғы уақыттарға қарағанда, қазіргі кезде қоспасы бар өнім азайып келе жатыр.



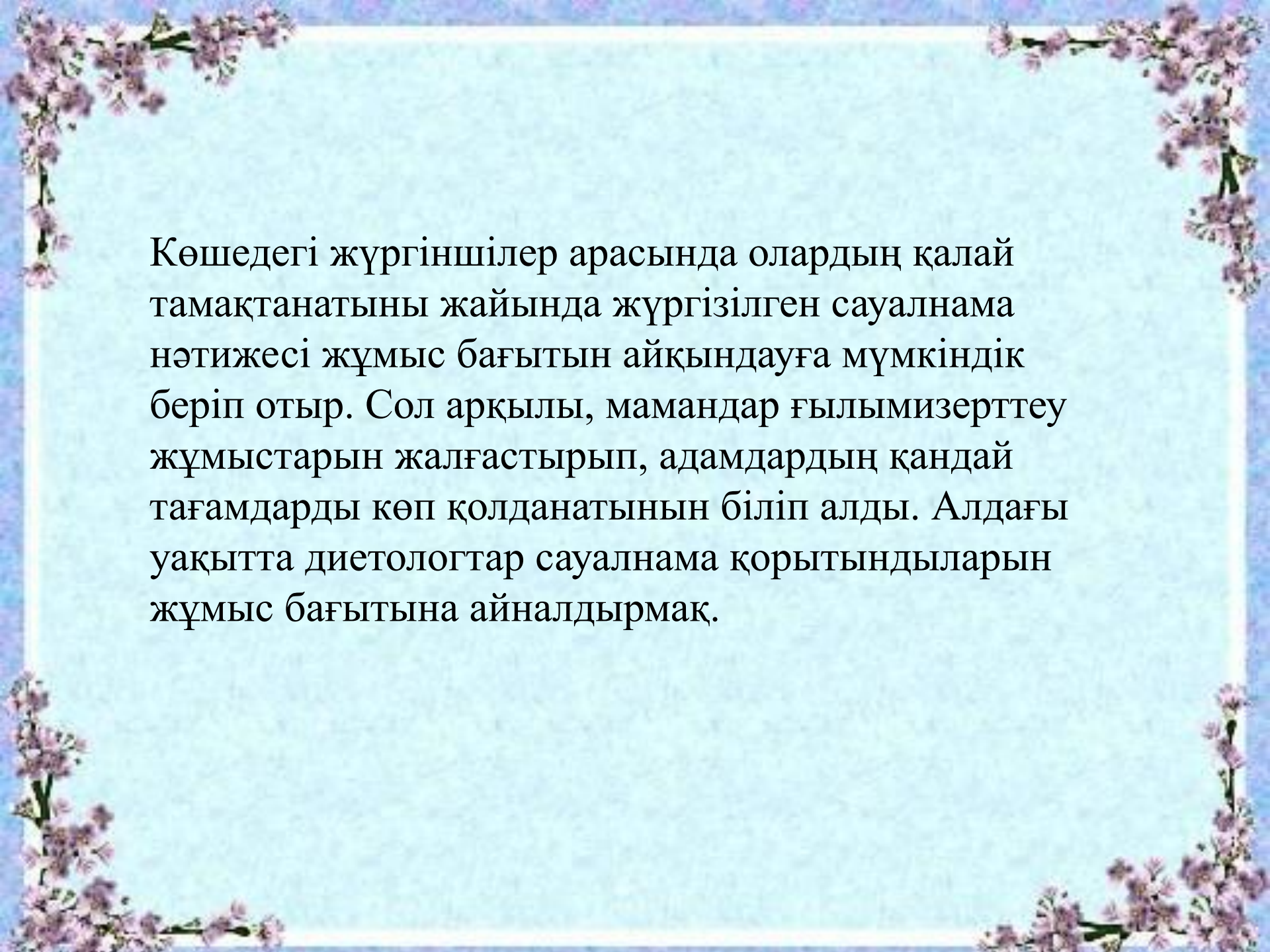
Тағамтану академиясы мамандарының айтуынша, қазақстандықтар дұрыс тамақтанбағандықтан олардың ағзасында түрлі витаминдердің жетіспейтіндігі байқалады. Қазіргі кезде мемлекет азаматтарының 90 проценті йодталған тұзды пайдаланғанымен, әліде де болса, оларға көптеген витамин керек. Академик Төрегелді Шармановтың айтуынша, бұл витаминдерді ұнға қосқан дұрыс.

Жалпы алғанда витамин жетіспеушілігі әрдайым байқалып тұрады. Әсіресе С витамині жетіспей тұрады. Сол себептен азаматтарымыз дұрыс тамақтануы керек, сонымен қатар, азаматтарымыз пайдаланатын ұн түрлі витаминдермен байытылып тұруы тиіс. Қазіргі кезде бізде ұнды витаминдермен байытатын мүмкіндік жоқ.

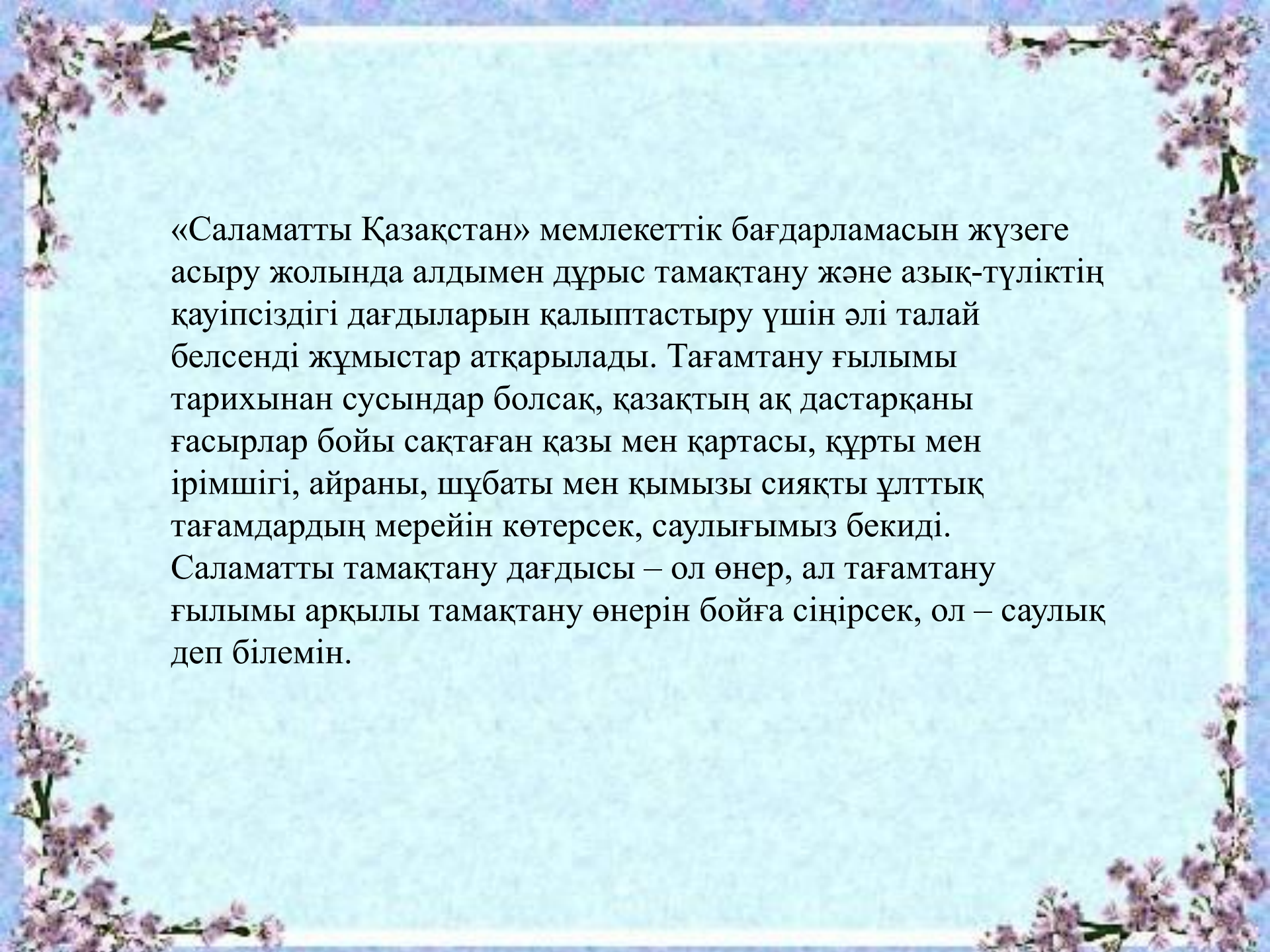
Жалпы, бұл мәселелерді атамағанда Тағамтану академиясының жетекшісі Төрегелді Шарманов қазақстандықтардың тағамы сапалы деп есептейді. Бүгінгі таңда йодтың жетіспеушілігі салдарынан Қазақстанның 11 облысында тұратын азаматтардың денсаулығына қауіп төніп тұр.



Қостанай облысы бойынша Саламатты тамақтану орталығы бұл жолда білек сыбана іске кіріскен. Екі-үш жыл көлемінде «Денсаулық және саламатты тамақтану – ұлт саулығы» атты республикалық акцияға қатысып, шара кезінде тұрғындарды дұрыс тамақтану жөнінде ақпараттандырудың деңгейін жоғарылату, тамақтану әдетін бағыттау жұмыстарына көңіл бөлді. Акцияға мектеп оқушылары мен студенттер, ата-аналар және егде кісілер шақырылып тұрады. Қостанай қаласындағы азық-түлік өндіретін кәсіпорын басшылары темір және витаминдермен байытылған өз өнімдерінің көрмесін ұсынады.



Көшедегі жүргіншілер арасында олардың қалай тамақтанатыны жайында жүргізілген сауалнама нәтижесі жұмыс бағытын айқындауға мүмкіндік беріп отыр. Сол арқылы, мамандар ғылымизерттеу жұмыстарын жалғастырып, адамдардың қандай тағамдарды көп қолданатынын біліп алды. Алдағы уақытта диетологтар сауалнама қорытындыларын жұмыс бағытына айналдырмақ.



«Саламатты Қазақстан» мемлекеттік бағдарламасын жүзеге асыру жолында алдымен дұрыс тамақтану және азық-түліктің қауіпсіздігі дағдыларын қалыптастыру үшін әлі талай белсенді жұмыстар атқарылады. Тағамтану ғылымы тарихынан сусындар болсақ, қазақтың ақ дастарқаны ғасырлар бойы сақтаған қазы мен қартасы, құрты мен ірімшігі, айраны, шұбаты мен қымызы сияқты ұлттық тағамдардың мерейін көтерсек, саулығымыз бекиді. Саламатты тамақтану дағдысы – ол өнер, ал тағамтану ғылымы арқылы тамақтану өнерін бойға сіңірсек, ол – саулық деп білемін.

Пайдаланылган әдебиеттер :

Источник: <http://kagro.kz/stati/vypuski-gazety/17-180/b-r-tama-tanuy-a-bailanysty.html>

1. Бурак И.И. В.П. Филонов «Гигиена» Учебное пособие Минск «Высшая школа 2001 г
2. Большаков А.М, Маймулов В.Г. Общая гигиена, ГЭОТАР. 2006
3. Торғаутов.Б.К. Сералиева М.Ш. Жалпы гигиена. Оқу куралы. 2009

Қосымша:

- 1.Жалпы гигиена(практикалық сабақтарға арналған) Сералива М. Ш. 2010ж