We have also analyzed the scholarly articles devoted to eugenics by such scientists-hygienists as B. I. Matiushenko, O. V. Korchak-Chepurivskyi, V. Y. Pidhaietskyi, and S. A. Tomilina.

In scholarly articles by B. I. Matiushenko, eugenics is conceived as a science about the inherited characteristics of a human organism. The researcher has revealed the influence of epidemics, starvations, wars, and social issues on the human health and deterioration of the inherited characteristics of the future generations. B. I. Matiushenko has published the articles concerning the eugenic uses for people who are about to get married, have sexual life or have the issues with sterility, etc.

O. V. Korchak-Chepurivskyi has mentioned in his articles that the issue of the death rate should be researched by biological sociology, racial hygiene or its branch – eugenics, the task of which is to find the ways of gene pool restoring.

Eugenics has been highlighted in the numerous articles by V. Y. Pidhaietskyi, who has theoretically elaborated certain aspects of eugenics and medical genetics. The ideal person, according to the researcher, is physically developed and healthy human being protected from the detrimental effects of the urbanized civilization. This person should find the perfect balance between physical and intellectual development.

In Ukraine the eugenic ideas have been elaborated by the scientist-hygienist S. A. Tomilin. He has researched this issue in terms of social hygiene. In his scholarly works, he has revealed the influence of social elements on the health, reproductive functions of people, and their biological inheritance to the next generation.

Key words: *eugenics, genetics, F. Halton, B. I. Matiushenko, O. V. Korchak-Chepurivskyi, V. Y. Pidhaietskyi, S. A. Tomilin.*

Одержано 2.10.2017.

УДК 613.2:061.1(477.74-25) «193»

Лідія Товкун
(Переяслав-Хмельницький)

НАУКОВО-ПРАКТИЧНІ ДОСЯГНЕННЯ ОДЕСЬКОГО ІНСТИТУТУ ХАРЧУВАННЯ В ГАЛУЗІ ГІГІЄНИ ХАРЧУВАННЯ НА ПОЧАТКУ 30-х рр. ХХ ст.

Метою статті є висвітлення науково-практичних досягнень Одеського інституту харчування у галузі гігієни харчування в Україні на початку 30-х рр. ХХ ст.

Методологія дослідження ґрунтується на сукупності принципів об'єктивності, історизму та системного аналізу фактів і подій.

У результаті дослідження встановлено, що створений у 1929 р. Одеський інститут харчування завдяки своїй діяльності розвинувся у потужну авторитетну науково-дослідну організацію, котра мала всесоюзне значення у 30-х рр. ХХ ст. У результаті його діяльності опрацьовано досконалі, з гігієнічного огляду, методи кулінарного оброблення харчової сировини, методи лабораторного аналізу, віднайдено нові вітаміноносії. Вивчено й ефективно запроваджено схеми лікувального харчування без відриву робітників від виробництва, опрацьовано й використано на практиці певні дієтичні продукти харчування та ін. Також інститут збагатив асортимент харчової сировини громадського харчування країни на нові продукти, віднайшов нові джерела додаткового постачання продуктів громадського харчування і досяг здешевлення собівартості продукції громадського харчування шляхом раціоналізаторських пропозицій і винаходів.

Ключові слова: *гігієна харчування, Одеський інститут харчування, гігієнізація громадського харчування і харчової промисловості, дієтичні продукти харчування, схеми лікувального харчування.*

Проблема харчування населення завжди була однією із першорядних питань гігієни. Проте особливо важливою вона стала в Україні в роки відбудови після визвольних змагань і голоду 1921–1922 рр. і 1932–33 рр., внаслідок недостатності харчових продуктів. Наприкінці 20-х рр. ХХ ст. бурхлива розбудова в Україні сприяла збільшенню підприємств громадського харчування і харчової промисловості. У зв'язку з цим виникала низка складних питань щодо підвищення якості громадського

харчування, ступеню працездатності населення, а також з'ясування рівня його здоров'я, захворюваності і смертності. На той час питаннями харчування населення займалися головним чином економісти і статисти, що мало негативні наслідки для здоров'я і життя людей [27]. Все це створило умови для термінового заснування науково-дослідної установи щодо покращення харчування населення країни з точки зору прийнятих гігієнічних норм. У рішенні Колегії Наркомздоров'я УРСР від 19.6.1929 р. щодо питань про підсумки роботи Всеукраїнської санітарно-харчової наради була ухвалена постанова про організацію санітарно-харчового інституту в Одесі. Відповідно до цього рішення в 1929 р. був організований Одеський інститут народного харчування [9]. Саме цей інститут харчування був першим не лише в Україні, а й у Радянському Союзі.

Вивчення науково-практичних досягнень Одеського інституту харчування дозволить відтворити загальну картину становлення та розвитку гігієни харчування в Україні на початку 30-х рр. XX ст., а також згадати несправедливо забутих імен українських вчених-гігієністів.

У розрізі досліджень про розвиток гігієни в УРСР згадується діяльність вищезгаданого інституту у публікаціях науковців радянської доби Л. Гордіна [10; 11] і О. О. Грандо [12, с. 105–111].

Після відновлення державності в Україні активізувалися дослідження з історії медицини. Серед них з'явилися нові праці Я. В. Ганіткевича про загальну історію української медицини в датах та іменах, а також про українських учених-гігієністів та їх наукові школи [6; 7]. На сторінках цих публікацій також містяться відомості про Одеський інститут харчування і його провідних науковців.

У дослідженнях Л. П. Товкун висвітлено основні напрями та здобутки наукових досліджень інститутів харчування в Україні в 1929–1941 рр. [29], внесок у розвиток гігієни харчування в Україні Нарад і з'їздів санітарно-харчових лікарів у 20–30-х рр. XX ст. [28], а також здійснено аналіз праць українських учених-гігієністів щодо питань гігієни харчування у цей період [30].

Здійснивши історіографічний аналіз попередніх наукових розвідок із даної проблематики, нами встановлено, що нині відсутня ґрунтовна праця щодо висвітлення науково-практичних досягнень Одеського інституту харчування у галузі гігієни харчування в Україні на початку 30-х рр. XX ст.

Метою нашого дослідження є висвітлення науково-практичних досягнень Одеського інституту харчування у галузі гігієни харчування в Україні на початку 30-х рр. XX ст.

Методологія дослідження ґрунтується на сукупності принципів об'єктивності, історизму та системного аналізу фактів і подій.

Науково-дослідна робота Одеського інституту харчування на початку 30-х рр. XX ст. здійснювалась у чотирьох напрямах: вивчення питань фізіології харчування, розроблення проблем лікувального харчування, проблем, пов'язаних із гігієнізацією громадського харчування і харчової промисловості та зі створенням раціональних форм організації громадського харчування і правильної обробки їжі [12, с. 109–110].

Усім відомо, що для зростання і розвитку організму, для правильного обміну речовин, окрім білків, жирів і вуглеводів, потрібні ще особливі додаткові речовини – вітаміни, котрі необхідні для правильної життєдіяльності організму. Дослідження професора Л. А. Череса (директора Одеського інституту харчування) у цьому напрямі були узагальнені ним у великій монографії «Вітаміни та авітамінози», котра була опублікована у 1929 р. [12, с. 109–110].

У 1933 р. дослідженням вітамінів В і С у кабачках і баклажанах займалися науковці інституту П. Юрист і А. Ханутін. У ті роки це дослідження було актуальним, оскільки ці овочі особливо були поширеними харчовими продуктами в Україні (особливо в умовах голоду 1932–1933 рр.), до того ж в науковій літературі були відсутні відомості

про їх вітамінний склад. Науковцями доведено, що у баклажанах і кабачках вітаміну B_1 приблизно стільки ж, як і у коров'ячому молоці, а також ці овочі є достатнім джерелом вітаміну С [31].

На той час значної уваги займали роботи щодо ліквідації сезонності вживань овочів. У зв'язку з цим було виконано низку цікавих робіт, спрямованих на вивчення поживної цінності продуктів перероблення плодоовочів, а також овочів, вирощених у зимовий період у теплицях.

Так, на ранніх етапах роботи Одеського інституту харчування велися дослідження щодо питань про вітамінну активність деяких консервів, зокрема томатних. Це питання у 1932 р. досліджували Л. А. Черес і К. М. Леутський. Ними з'ясовані умови підвищення якості консервованого томату-пюре – це відсутність стерилізації, котра руйнує вітамін С, замість цього використовувати уварювання у вакуум-апараті. Впроваджені зміни щодо процесу виготовлення томатних консервів призвели до підвищення в них вмісту вітаміну С. За цією технологією консервувалися томати на Одеській і Астраханській фабриках із виготовлення консерв. У результаті цього були отримані томатні консерви, багаті вітаміном С. Цей факт підтверджувався спостереженнями Л. А. Череса за хворими людьми на скорбут, проведеними в Одеському інституті харчування. Результати цього дослідження також були впроваджені у харчування дитячого населення та постачання армії [19].

Також К. М. Леутський у 1934 р. досліджував консервування шпинату, з метою збереження в ньому вітамінів. Дослідник вказував на те, що лише раціональне консервування може уникнути проблеми виникнення ботулізму і зберегти мало змінений склад вітамінів у шпинаті [18].

Водночас К. М. Леутський вивчав вплив ультрафіолетового проміння на регенерацію крові. Результати дослідження вказали на те, що ультрафіолетове проміння може впливати на еритропоез безпосередньо без попередньої фази утворення в організмі вітаміну D [20].

Вплив жирів на режим стерилізації у 1934 р. досліджувала група науковців Одеського інституту харчування: професор Е. І. Ген, А. Ф. Черткова і М. Я. Канцур [8].

Консерви, виготовлені за рецептурою, запропонованою Одеським інститутом харчування мали велике значення в розв'язанні проблеми ліквідації сезонності споживання овочів [29].

Дослідники Одеського інституту харчування К. М. Леутський із І. П. Бандурянським у 1934 р. вивчали вміст вітамінів групи В у деяких сортах зерен сорго. У результаті досліджень з'ясовано, що сорго за вмістом вітамінів групи В близьке до гречки і перевищує пшеницю вдвічі. Науковцями запропоновано вивчити способи використання сорго для харчування населення з метою поліпшення стану нервової системи людини [17].

Санітарно-гігієнічним відділом (зав. – проф. М. М. Костямін) Одеського інституту харчування досліджувалися питання раціоналізації існуючих кулінарних способів оброблення їжі та освоєння ряду харчових продуктів.

Приміром, проф. М. М. Костямін у 1932 р. розробив методику вивчення впливу кулінарного оброблення сої на якість і на смакові властивості страв із неї [15], а також правила санітарної оцінки риби (свіжої, в'яленої і соленої) [14] та ін.

На особливу увагу заслуговують дослідження Одеського інституту харчування щодо встановлення оптимальних норм кулінарної обробки картоплі, бобів і деяких видів круп, а також роботи, що пов'язані з підвищенням вітамінної цінності кулінарних виробів [12, с. 109–110]. Так, у 1932 р. В. Е. Озерецький, М. І. Мангубі і В. Кефер досліджували фактори, що впливають на якість сої при кулінарній обробці [25].

Відділ експериментальної кулінарії (зав. Л. А. Бєліков) Одеського інституту харчування у 30-х рр. XX ст. із метою збагачення асортименту харчової сировини

громадського харчування на нові продукти, вишуковуванням нових джерел додаткового постачання продуктів громадського харчування і здешевлення собівартості продукції громадського харчування займався дослідженням нових видів харчових продуктів, вивчав раціональне їх використання.

Так, починаючи з 1929 р. в СРСР постало питання про використання сої в кулінарному виробництві. Тому питання використання соєвого білка в кулінарії в 1932 р. досліджували в третій секції дієтики й експериментальної кулінарії Одеського інституту харчування Л. А. Бєліков і В. А. Єремеєв. Бажаючи ширше використати отримані результати вони здійснили масову дегустацію страв із застосуванням соєвого білка в їдальні заводу ім. А. Марти. Дегустація пройшла успішно. На основі результатів своїх досліджень науковці стверджували, що «… треба й дальше поширювати соєвий білок в кулінарії – це внесе різноманітність в їжу, внесе новий поживний продукт в громадське харчування…» [4]. Для безвідходного виробництва науковці пропонували використовувати відходи сої для виготовлення борошна чи сухарів, або для годування худоби. Отже, на той час соя широко використовувалася в громадському харчуванні в Україні, а отримані результати мали своє широке застосування.

Разом із цим Л. А. Бєліков, Е. Б. Макарон і П. С. Радзивіл досліджували використання кропиви у харчуванні. Ними у кропиві виявлено вітаміни В і С, а також вітамін А. Ця рослина багата на каротин. Щоб обрати найкращий метод для кулінарної обробки кропиви експериментальні кухні інституту приготували борщі із молодою і старою кропивою, оладки, пюре як гарнір і самостійна страва, а також пудинг. Дегустація мала гарні результати. Способи приготування цих страв опубліковані на сторінках журналу «Проблеми харчування» у 1933 р. [3]. Отже, вживання кропиви як продукту харчування рано на весні дає змогу забезпечити організм вітамінами В і С.

Продовжуючи розвивати наукову тематику відділу, Л. А. Бєліков і І. Я. Соловейчик досліджували використання топінамбуру у громадському харчуванні, який майже зовсім зник із асортименту продуктів для кулінарії і був мало відомим для населення. Науковці здійснивши порівняльний аналіз хімічного складу топінамбура і картоплі, вказали на те, що топінамбур за своїм складом дуже схожий на картоплю. Проте відрізняється він від картопляного крохмалю інуліном, який гарно розчиняється у воді, легко гідролізується на фруктозу, а через це дуже добре засвоюється організмом. Л. А. Бєліков і І. Я. Соловейчик в експериментальній кухні інституту розробили технології приготування каш із вареним топінамбуром і опублікували рецепти їх приготування. Автори вказували, що «… коли додати до каші топінамбура, навіть без масла, то вона набирає соковитості й доброго смаку …» [5]. Результати цього дослідження використовуються і нині, оскільки вони корисні для хворих на цукровий діабет і тих, хто страждає від надмірної ваги.

Проф. В. Е. Озерецький і М. І. Мангубі дослідили харчову цінність мідій і креветок Чорного моря, які на початку 30-х рр. XX ст. в Україні майже зовсім не використовувалися як продукти харчування. Достеменно вивчивши це питання, науковці вказали на те, що мідії і креветки дуже цінний харчовий продукт. Із мідій і креветок у громадському харчуванні дослідники пропонували готувати різні сорти рагу, котлет, супів, соусів. Відвари з них не менш поживні ніж із морської риби, а на відміну від соєвих бульйонів – на смак набагато кращі. В. Е. Озерецький і М. І. Мангубі запропонували мідії і креветки консервувати і сушити (за прикладом Китаю і Японії), щоб постачати це багате джерело білка не тільки прибережним, але й іншим районам СРСР. Також науковці окрім вживання креветок і мідій як харчових продуктів, запропонували неїстівні їх частини використовувати у сільському господарстві, як добриво і кормові речовини [26]. Завдяки цим дослідженням мідії і креветки є продуктом сучасного харчування населення України.

Оригінальні дослідження Одеського інституту харчування стосувалися робіт щодо методики визначення якості харчових продуктів, які були впроваджені в практику.

У довоєнний період лабораторія харчової хімії цього інституту працювала над найважливішим для практики санітарно-харчового нагляду – питанням виявлення якості вихідної сировини щодо готової продукції. У результаті проведеної роботи встановлено показники при бактеріоскопії, визначені числа Несслера, визначенні аміно-аміачного азоту та ін., що значно покращило якість готової продукції від ботулізму [12, с. 110].

Дослідження Одеського інституту харчування дозволили уточнити деякі положення патогенезу ботулізму. Вони пояснили механізм патогенної життєдіяльності мікробів ботулізму при токсикоінфекції ботулізму [12, с. 110]. Це дало змогу встановити здатність токсинів ботулізму типів А і В різко пригнічувати фагоцитарну активність лейкоцитів, а також гістоцитів і тим самим гнітюче діяти на ретикулоендотеліальну систему в широкому розумінні цього слова. Помічений С. М. Міневріним факт токсину ботулізму на фагоцитарну активність лейкоцитів дав можливість використання його для прискорення діагностики ботулізму. Запропонований ним метод дав можливість виявляти токсин ботулізму впродовж 2–3-х годин, що дуже важливо для збереження життя хворого [12, с. 559].

Одеським інститутом харчування у 30-х рр. XX ст. вивчено фактичний стан громадського харчування в селі, розроблено принципи побудови їдалень стаціонарного та пересувного типів, раціональний режим дня і харчування, організацію диференційованого харчування у зернорадгоспах [12, с. 110–111]. Приміром, Е. М. Берковський у 1932 р. розробив проект кухні-пересувки. Він розглянув пересувну кухню як форму підготовки кадрів на селі – організаторів громадського харчування, завідувачів їдалень, кухарів, комірників. Дослідник пропонував на базі кухні-пересувки на місці праці виробничих бригад, тобто в полі, проводити теоретичні заняття з робітниками кухні, практичні заняття з кулінарами, здійснювати роботу з громадським активом (курси, семінари, засідання бригад сприяння громадському харчуванню та ін.), масову роботу з колгоспниками (лекції, диспути) [2]. Також Е. М. Берковським у 1933 р. розроблена методика роботи з активом громадських їдалень [1].

Завідувач третьою секцією дієтики й експериментальної кулінарії доцент Д. Б. Маршалкович вивчав діяльність дієтїдальні при ЗРК МТС ім. Шевченка організованої за пропозицією Одеського інституту харчування у серпні 1932 р. Результати дослідження роботи дієтїдальні підтвердили доцільність її організації. На основі цього дієтїдальні почали відкриватися і на промислових підприємствах [23]. Водночас Д. Б. Маршалкович вивчав шляхи раціональної організації дієтичного лікування на курортах [24].

Обмеження у вуглеводах для діабетиків особливо тяжке через те, що зменшується кількість вживання головного продукту харчування – хліба. Тому клініка Одеського інституту харчування у 1934 р. розробила технологію випікання діабетичного хліба, в якому лише 25% вуглеводів. Це вдвоє менше проти звичайного, і який пропонували вживати хворим на цукровий діабет без шкоди для організму [21].

Разом із цим завідувач клінікою Одеського інституту харчування професор Л. К. Коровицький із доцентом Д. Б. Маршалковичем і І. І. Литвак досліджували характер харчування хворих на черевний тиф, які лікувалися в цій клініці. Розроблене і запропоноване науковцями раціональне харчування хворих на черевний тиф значно покращило стан видужування [13].

Питання раціоналізації, стандартизації та винахідництва набирало надзвичайного значення в Україні в 30-х рр. XX ст. Адже від успішного, систематичного і вчасного розв'язання цих питань залежало найефективніше використання матеріальних і енергетичних ресурсів країни. Особливо гостро відчувалася потреба в раціоналізаторських заходах у системі громадського харчування. У зв'язку з цим у Одеському інституті харчування працювало бюро раціоналізації, стандартизації і винахідництва. Основні завдання цього бюро були такі: організовувати і згуртовувати коло себе актив

раціоналізаторів і винахідників; сприяти вчасній реалізації раціональних пропозицій; стимулювати і преміювати окремих раціоналізаторів, винахідників і колективів.

Серед пропозицій, поданих до бюро раціоналізації, стандартизації і винахідництва Одеського інституту харчування, здійснених у системі громадського харчування з великим економічним ефектом, Ю. М. Кулик у своїй публікації відмітив пропозиції кулінара Єрмєєва і механіка-практика Дашинського.

Зокрема, у 1932 р. кулінар Єрмєєв подав пропозицію щодо раціонального використання соєвих відходів у кулінарії після вироблення з сої молока на соєвих заводах. Отриману масу він пропонував використовувати в кулінарній практиці як допоміжний продукт для обвалювання, замість хлібних сухарів або борошна, під час приготування смажених або печених фабрикатів [16]. Ця пропозиція була дуже актуальною у зв'язку з нестачею пшениці через голод 1932–1933 рр.

На той час на підприємствах із виготовлення ковбас і консервів для нарізання овочів використовували машину «Александерверке». Раціонально реконструювавши цю машину, механік Дашинський подав новий тип м'ясо-рубо-протиральної машини. Оскільки вона здешевлювала вартість машини при масовому її виготовленні, перемелювала велику кількість м'яса (204 кг/год) і гарно протирала сою, то ця машина була рекомендована для використання в системі громадського харчування [16].

Крохмаль на кухні дуже потрібний, оскільки він збільшує калорійність і поліпшує якість їжі. На початку 30-х рр. XX ст. у громадському харчуванні України його використовували для приготування киселів, підлив, соусів і бабок замість яєць. Крохмаль виготовляли із картоплі шляхом механізованого чи ручного чищення, але при цьому лушпиння картоплі становило 25–35%. Із метою збільшення вироблення крохмалю кухар клініки Одеського інституту харчування А. І. Зброжек запропонував для цього лушпиння з картоплі, яке раніше для цього не використовувалося [22]. Через голод у 1933 рр. ця методика виготовлення крохмалю поширилася всією Україною.

Отже, створений у 1929 р. Одеський інститут харчування завдяки своїй діяльності розвинувся у потужну авторитетну науково-дослідну організацію, котра мала всесоюзне значення у 30-х рр. XX ст. У результаті його діяльності опрацьовано досконалі з гігієнічного огляду методи кулінарного оброблення харчової сировини, методи лабораторного аналізу, віднайдено нові вітаміноносії. Вивчено і ефективно запроваджено схеми лікувального харчування без відриву робітників від виробництва, опрацьовано й використано на практиці певні дієтичні продукти харчування та ін. Також інститут збагатив асортимент харчової сировини громадського харчування країни на нові продукти, віднайшов нові джерела додаткового постачання продуктів громадського харчування і досяг здешевлення собівартості продукції громадського харчування шляхом раціоналізаторських пропозицій і винаходів.

Перспективи подальших досліджень полягають у висвітленні «темних плям» з історії Одеського інституту харчування у 30-х рр. XX ст., доведенні пріоритету українських вчених-гігієністів у різних галузях гігієни, поверненні до історії української культури несправедливо забутих імен і подій.

ДЖЕРЕЛА ТА ЛІТЕРАТУРА

1. Берковський Е. М. До методики роботи з активом громадських їдалень // Проблеми харчування. 1933. № 5. С. 54–56.

2. Берковський Е. М. Пересувна кухня, як форма підготовки кадрів на селі // Проблеми харчування. 1932. № 4–5. С. 22–25.

3. Бєліков Л. А., Макарон Е. Б., Радзивіл П. С. Використання кропиви у харчуванні // Проблеми харчування. 1933. № 5. С. 44–48.

4. Бєліков Л. А., Єремеєв В. А. Соєвий білок в кулінарії // Проблеми харчування. 1932. № 3. С. 44–46.

5. Бєліков Л. А., Соловейчик І. Я. Топінамбур у громадському харчуванні // Проблеми харчування. 1934. № 5. С. 37–39.

6. Ганіткевич Я. Історія української медицини в датах та іменах. Львів, 2004. С. 162.

7. Ганіткевич Я. Українські лікарі – вчені першої половини ХХ століття та їхні наукові школи. Львів, 2002. С. 11–37.

8. Ген Е. І., Черткова А. Ф, Канцур М. Я. Вплив жирів на режим стерилізації // Проблеми харчування. 1934. № 6. С. 36–38.

9. Гордін Б. Л., Морейніс І. Я. Наші досягнення до з'їздів рад // Проблеми харчування. 1934. № 6. С. 2–7.

10. Гордін Б. Л. Розвиток гігієни харчування в УРСР // Досягнення охорони здоров'я в Українській РСР / Під ред. Л. П. Шупика. Київ: Державне медичне видавництво УРСР, 1958. С. 554–577.

11. Гордин Б. Л. Пути развития гигиены питания в УССР за 40 лет // Вопросы питания. 1957. № 6. С. 4.

12. Грандо А.А. Развитие гигиены в Украинской ССР. Киев: Здоров'я, 1975. 198 с.

13. Коровицький Л. К., Маршалкович Д. Б., Литвак І. І. Раціональне харчування інфекційних гарячкових хворих (дієтика хорих на черевний тиф) // Проблеми харчування. 1934. № 3. С. 22–31.

14. Костямін М. М. Правила санітарної оцінки риби (свіжої, вудженої і соленої) // Проблеми харчування. 1932. № 8–9. С. 23–25.

15. Костямін М. М. Про методику вивчення впливу кулінарного оброблення сої на якість соєвих страв // Проблеми харчування. 1932. № 6. С. 57–58.

16. Кулик Ю. М. Використання сойових жмаків у кулінарії // Проблеми харчування. 1932. № 8–9. С. 63.

17. Леутський К. М., Бандурянський І. П. Вітамін В в сорго // Проблеми харчування. 1934. № 5. С. 16–18.

18. Леутський К. М. Вітаміни у консервованому шпинаті // Проблеми харчування. 1934. № 1. С. 23–25.

19. Леутський К. М. Вітамінова активність томатових консервів // Проблеми харчування. 1932. № 1–2. С. 55–58.

20. Леутський К. М. Про вплив ультрафіялкового проміння на регенерацію крові // Проблеми харчування. 1934. № 2. С. 33–36.

21. Маршалкович Д. Б. Діабетичний хліб // Проблеми харчування. 1934. № 3. С. 53.

22. Маршалкович Д. Б. До використання картопляного лушпиння // Проблеми харчування. 1933. № 1. С. 67.

23. Маршалкович Д. Б. Звіт про діяльність дієтїдальні при ЗРК МТС ім. Шевченка // Проблеми харчування. 1933. № 1. С. 68.

24. Маршалкович Д. Б. Шляхи раціональної організації дієтичного лікування на курортах // Проблеми харчування. 1933. № 6. С. 68.

25. Озерецький В. Е., Мангубі М. І., Кефер В. До питання про фактори, що впливають на якість сої при кулінарній обробці // Проблеми харчування. 1932. № 3. С. 46–49.

26. Озерецький В. Е., Мангубі М. І. Мідії і креветки у громадському харчуванні // Проблеми харчування. 1933. № 6. С. 28–29.

27. Постняков Н. Г. Обзор народного питания в г. Виннице // Профилактическая медицина. 1928. № 3. С. 1–15.

28. Товкун Л. П. Наради і з'їзди санітарно-харчових лікарів у 20–30-х рр. ХХ ст. та їх внесок у розвиток гігієни харчування в Україні // Переяславський літопис. Вип. 8. Переяслав-Хмельницький, 2015. С. 125–136.

29. Товкун Л. П. Основні напрями та здобутки наукових досліджень інститутів харчування в Україні в 1929–1941 рр. // Переяславський літопис. Вип. 9. Переяслав-Хмельницький, 2016. С. 178–185.

30. Товкун Л. П. Питання гігієни харчування у працях українських учених-гігієністів (20–30 рр. ХХ ст.) // Zbiór artykułów naukowych. Konferencji Miedzynarodowej Naukowo Praktycznej «Priorytetowe obszary nauki» (29.11.2015 – 30.11.2015). Warszawa: Wydawca: Sp. z o.o. «Diamond trading tour», 2015. S. 40–43.

31. Юрист П., Ханутін А. Вітаміни В і С в кабачках і баклажанах // Проблеми харчування. 1933. № 4. С. 12–14.

REFERENCES

1. Berkovskyy E. M. Do metodyky roboty z aktyvom hromadskykh yidalen // Problemy kharchuvannya. 1933. № 5. S. 54–56.

2. Berkovskyy E. M. Peresuvna kukhnya, yak forma pidhotovky kadriv na seli // Problemy kharchuvannya. 1932. № 4–5. S. 22–25.

3. Byelikov L. A., Makaron E. B., Radzyvil P. S. Vykorystannya kropyvy u kharchuvanni // Problemy kharchuvannya. 1933. № 5. S. 44–48.

4. Byelikov L. A., Yeremeyev V. A. Soyevyy bilok v kulinariyi // Problemy kharchuvannya. 1932. № 3. S. 44–46.

5. Byelikov L. A., Soloveychyk I. Ya. Topinambur u hromadskomu kharchuvanni // Problemy kharchuvannya. 1934. № 5. S. 37–39.

6. Hanitkevych Ya. Istoriya ukrayinskoyi medytsyny v datakh ta imenakh. Lviv, 2004. S. 162.

7. Hanitkevych Ya. Ukrayinski likari – vcheni pershoyi polovyny XX stolittya ta yikhni naukovi shkoly. Lviv, 2002. S. 11–37.

8. Hen E. I., Chertkova A. F, Kantsur M. Ya. Vplyv zhyriv na rezhym sterylizatsiyi // Problemy kharchuvannya. 1934. № 6. S. 36–38.

9. Hordin B. L., Moreynis I. Ya. Nashi dosyahnennya do zyizdiv rad // Problemy kharchuvannya. 1934. № 6. S. 2–7.

10. Hordin B. L. Rozvytok hihiyeny kharchuvannya v URSR // Dosyahnennya okhorony zdorovya v Ukrayinskiy RSR / Pid red. L. P. Shupyka. Kyyiv: Derzhavne medychne vydavnytstvo URSR, 1958. S. 554–577.

11. Gordin B. L. Puti razvitiya gigieny pitaniya v USSR za 40 let // Voprosy pitaniya. 1957. № 6. S. 4.

12. Grando A. A. Razvitie gigieny v Ukrainskoy SSR. Kiev: Zdorovya, 1975. 198 s.

13. Korovytskyy L. K., Marshalkovych D. B., Lytvak I. I. Ratsionalne kharchuvannya infektsiynykh haryachkovykh khvorykh (diyetyka khorykh na cherevnyy tyf) // Problemy kharchuvannya. 1934. № 3. S. 22–31.

14. Kostyamin M. M. Pravyla sanitarnoyi otsinky ryby (svizhoyi, vudzhenoyi i solenoyi) // Problemy kharchuvannya. 1932. № 8–9. S. 23–25.

15. Kostyamin M. M. Pro metodyku vyvchennya vplyvu kulinarnoho obroblennya soyi na yakist soyevykh strav // Problemy kharchuvannya. 1932. № 6. S. 57–58.

16. Kulyk Yu. M. Vykrystannya soyovykh zhmakiv u kulinariyi // Problemy kharchuvannya. 1932. № 8–9. S. 63.

17. Leutskyy K. M., Banduryanskyy I. P. Vitamin V v sorho // Problemy kharchuvannya. 1934. № 5. S. 16–18.

18. Leutskyy K. M. Vitaminy u konservovanomu shpynati // Problemy kharchuvannya. 1934. № 1. S. 23–25.

19. Leutskyy K. M. Vitaminova aktyvnist tomatovykh konserviv // Problemy kharchuvannya. 1932. № 1–2. S. 55–58.

20. Leutskyy K. M. Pro vplyv ultrafiyalkovoho prominnya na reheneratsiyu krovi // Problemy kharchuvannya. 1934. № 2. S. 33–36.

21. Marshalkovych D. B. Diabetychnyy khlib // Problemy kharchuvannya. 1934. № 3. S. 53.

22. Marshalkovych D. B. Do vykorystannya kartoplyanoho lushpynnya // Problemy kharchuvannya. 1933. № 1. S. 67.

23. Marshalkovych D. B. Zvit pro diyalnist diyetyidalni pry ZRK MTS im. Shevchenka // Problemy kharchuvannya. 1933. № 1. S. 68.

24. Marshalkovych D. B. Shlyakhy ratsionalnoyi orhanizatsiyi diyetychnoho likuvannya na kurortakh // Problemy kharchuvannya. 1933. № 6. S. 68.

25. Ozeretskyy V. E., Manhubi M. I., Kefer V. Do pytannya pro faktory, shcho vplyvayut na yakist soyi pry kulinarniy obrobtsi // Problemy kharchuvannya. 1932. № 3. S. 46–49.

26. Ozeretskyy V. E., Manhubi M. I. Midiyi i krevetky u hromadskomu kharchuvanni // Problemy kharchuvannya. 1933. № 6. S. 28–29.

27. Postnyakov N. G. Obzor narodnogo pitaniya v g. Vinnitse // Profilakticheskaya meditsina. 1928. № 3. S. 1–15.

28. Tovkun L. P. Narady i zyizdy sanitarno-kharchovykh likariv u 20–30-kh rr. XX st. ta yikh vnesok u rozvytok hihiyeny kharchuvannya v Ukrayini // Pereyaslavskyy litopys. Vyp. 8. Pereyaslav-Khmelnytskyy, 2015. S. 125–136.

29. Tovkun L. P. Osnovni napryamy ta zdobutky naukovykh doslidzhen instytutiv kharchuvannya v Ukrayini v 1929–1941 rr. // Pereyaslavskyy litopys. Vyp. 9. Pereyaslav-Khmelnytskyy, 2016. S. 178–185.

30. Tovkun L. P. Pytannia hihiieny kharchuvannia u pratsiakh ukrainskykh uchenykh-hihiienistiv (20–30-ti rr XX st.) // Zbiór artykułów naukowych. Konferencji Miedzynarodowej Naukowo Praktycznej «Priorytetowe obszary nauki» (29.11.2015 – 30.11.2015). Warszawa: Wydawca: Sp. z o.o. «Diamond trading tour», 2015. S. 40–43.

31. Yuryst P., Khanutin A. Vitaminy V i S v kabachkakh i baklazhanakh // Problemy kharchuvannya. 1933. № 4. S. 12–14.

Tovkun L. Scientific and practical achievements of Odesa's Institute of Nutrition in the field of food hygiene in the beginning 30th of the XX th century.

The purpose of the article is to highlight the scientific and practical achievements of the Odessa Institute of Nutrition in the field of food hygiene in Ukraine in the early 30's of the XX century.

The methodology of this study is based on the principles of historicism, objective and systematical analysis of the facts and events.

As a result of the study, it was found that the Odessa Institute of Nutrition, created in 1929, developed through its activity into a powerful authoritative research organization, which had all-important significance in the 1930's. As a result of its activity, perfected, from hygienic examination, methods of culinary processing of food raw materials, methods of laboratory analysis, found new vitamin carriers. The schemes of medical nutrition without separation of workers from production have been studied and effectively implemented, certain dietary food products have been worked out and used in practice, and others. The institute also enriched the assortment of food raw materials of public food supply to new products, found new sources of additional supply of food products and achieved a cheapening of the cost of food products through innovative proposals and inventions.

Key words: *hygiene of nutrition, Odesa's Institute of Nutrition, hygiene of public food and food industry, dietary products of foods, schemes of medical food.*

Одержано 2.10.2017.

УДК 661.7(477):001(477)

Роман Бей
(Київ)

РОЗВИТОК СПИРТОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ В УРСР ДРУГОЇ ПОЛОВИНИ 40–80-х рр. XX ст.

Мета статті полягає в науково-історичному аналізі розвитку спиртової промисловості в УРСР другої половини 40–80-х рр. XX ст. Розглянуто основні тенденції розвитку галузі: концентрацію, комбінування, спеціалізацію та кооперування виробництва як передумови збільшення обсягів виробництва спирту та зростання його якості. Як один із чинників розвитку спиртової промисловості розглянуто зростання рівня її наукового забезпечення. Узагальнено наукові здобутки вчених УНДІСП: технології безперервної теплової обробки крохмалистої сировини, оцукрювання з вакуум-охолодженням, безперервно потоковий і циклічний методи бродіння тощо. Виділено напрями подальшого технічного вдосконалення галузі спиртової промисловості в УРСР.

Дослідження ґрунтується на використанні комплексу загальнонаукових, структурно-функціональних та історичних методів.

Ключові слова: *спиртова промисловість, виробництво спирту, спиртовий завод, концентрація виробництва, технічне забезпечення.*