

of methodological approaches and great organizational and problem-thematic task of the party-state system. Within a short period was made the first clear plan in the history of agricultural research work of Ukraine and it was one of the main achievements of the Ukrainian Academy of Agricultural Sciences during its formation. This planning contributed to the coordination of agricultural research, approaching their practical needs, delimitation of thematic and functional objectives and linkages between economic organizations.

Keywords: scientific-research work, organization, plan, topics, tasks, materials, analyzing, methodology.

Одержано 3.03.2016.

УДК 613.2:001.891(477)«1929/1941»

**Лідія Товкун
(Переяслав-Хмельницький)**

ОСНОВНІ НАПРЯМИ ТА ЗДОБУТКИ НАУКОВИХ ДОСЛІДЖЕНЬ ІНСТИТУТІВ ХАРЧУВАННЯ В УКРАЇНІ В 1929-1941 рр.

У статті аналізується внесок інститутів харчування у розвиток гігієни в Україні в 1929-1941 рр. Особливого значення надається розгляду наукових досягнень інститутів харчування в Одесі, Харкові, Києві та Донецьку за досліджуваний період.

У висновку стверджується, що виконана у 1929-1941 рр. в Україні науково-дослідна робота в галузі гігієни харчування сприяла покращенню санітарно-харчового нагляду, громадського харчування та зниженню рівня харчових токсикоінфекцій. Одеським, Харківським і Київським інститутами харчування 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. Донецьким інститутом харчування розроблено раціони харчування різних груп робітників гірничої промисловості. Водночас українськими інститутами харчування розроблено наукові основи організації бракеражу і лабораторного дослідження кулінарних виробів; вишукування нових або мало використовуваних харчових ресурсів, підвищення поживної цінності страв, розробки гігієнічних методів кулінарії, рецептур приготування страв; розв'язано проблему ліквідації сезонності споживання овочів.

Ключові слова: гігієна, гігієна харчування, Одеський інститут харчування, Харківський інститут харчування, Київський інститут харчування, Донецький філіал Українського інституту харчування, харчові токсикоінфекції, гігієнічні методи кулінарії.

Із налагодженням мирного життя в Україні у 20-30-х рр. ХХ ст., із бурхливим зростанням підприємств громадського харчування і харчової промисловості, наявність ряду складних питань щодо підвищення якості громадського харчування створили умови для термінового заснування науково-дослідних інститутів харчування. У рішенні Колегії Наркомздор'я УРСР від 19.06.1929 р. щодо питань про підсумки роботи Всеукраїнської санітарно-харчової наради була ухвалена постанова про організацію санітарно-харчових інститутів в Одесі та Харкові. Відповідно до цього рішення в 1929 р. був організований Одеський інститут народного харчування, а в 1930 р. – Український інститут харчування в Харкові з філіалами в Києві та Донецьку. З 1931 р. філіал Українського інституту харчування в Києві став самостійним інститутом.

Вивчення наукових здобутків цих інститутів дозволить відтворити загальну картину становлення та розвитку гігієни харчування в Україні в 20-30-х рр. ХХ ст.

Про діяльність науковців вищезгаданих інститутів йдеться у публікаціях Б.Л. Гордіна [3; 4], О.О. Грандо [5], а також Я. Ганіткевича [1; 2] у розрізі досліджень про розвиток

гігієни в УРСР і загальної історії української медицини в датах та іменах, а також про українських учених-гігієністів та їх наукові школи. Трансформацію клініки лікувального харчування на Інститут харчування в Києві під науковим керівництвом М.М. Губергрица коротко висвітлено у статті І.М. Шуліпенко [9].

У сучасних дослідженнях Л.П. Товкун проаналізовано внесок у розвиток гігієни харчування в Україні Нарад і з'їздів санітарно-харчових лікарів у 20-30-х рр. ХХ ст. [7], а також здійснено аналіз праць українських учених-гігієністів щодо питань гігієни харчування у цей період [6; 8].

Здійснивши історіографічний аналіз попередніх наукових розвідок із даної проблематики, нами встановлено, що нині відсутня ґрунтовна праця щодо висвітлення основних напрямів наукових досліджень інститутів харчування в Україні в 20-30-х рр. ХХ ст. як однієї із важливих складових розвитку гігієни в Україні у зазначений період.

Метою дослідження є з'ясування основних напрямів і досягнень наукових досліджень інститутів харчування в Україні в 1929-1941 рр.

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

Підставою для розвитку громадського харчування в країні стала постанова ЦК ВКП(б) від 19 серпня 1931 р. «Про заходи по поліпшенню громадського харчування», яка передбачала заходи щодо поліпшення організації та керівництва громадським харчуванням, розвитку мережі підприємств, покращення їх санітарного стану і забезпечення необхідним устаткуванням, інвентарем, а також забезпечення якості продукції. До того часу громадське харчування значно зросло. Приміром, якщо у 1924 р. в Україні існувало 23 підприємства громадського харчування, то в 1927 р. їх налічувалося вже 122, у 1929 р. – 1102, у 1931 р. – 1929, у 1932 р. – 9851. Саме через це перед гігієнічною наукою постало завдання підвести наукову базу під кулінарну технологію, широко розгорнути науково-дослідну роботу, спрямовану на покращення кулінарної продукції. Відповідно до цього завдання на II Всесоюзній нараді науково-дослідних установ (1930 р.) широко обговорювалося питання про раціоналізацію розкладок і меню для робітничих їдалень. В основу рішень щодо цього питання покладені пропозиції про підвищення поживної цінності страв, їх вітамінізації тощо. Народа постановила, що науково-дослідні установи повинні розробляти питання, пов'язані зі складанням раціональних харчових розкладок для громадського харчування [4].

На основі цього робота інститутів харчування в Україні полягала у вивченні норм, режиму та раціону харчування різних вікових і професійних груп населення, питань лікувально-профілактичного харчування робітників, задіяних на шкідливих для здоров'я підприємствах, вивченні хімічного складу харчових продуктів. Водночас із цим продовжувалися дослідження щодо раціоналізації громадського харчування колгоспників, які розпочалися ще в середині 20-х рр. ХХ ст. М.Ю. Бодським, А.А. Адамовою, С.А. Томіліним, М.М. Костяміним та ін. [5, с. 108-109].

Одночасно з цим науково-дослідні інститути харчування здійснювали широку пропаганду питань раціонального харчування через пресу, радіо, лекції тощо [4].

Науково-дослідна робота Одеського інституту харчування у 20-30-х рр. ХХ ст. здійснювалась у чотирьох напрямках: 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. Також досліджувалися питання раціоналізації існуючих кулінарних способів оброблення їжі та освоєння ряду харчових продуктів. На особливу увагу заслуговують дослідження щодо встановлення оптимальних норм кулінарної обробки картоплі, бобів і деяких видів круп, а також роботи, пов'язані з підвищенням вітамінної цінності кулінарних виробів.

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.

Значної уваги в роботі українських науково-дослідних інститутів і кафедр у 20-30-х рр. ХХ ст. займали роботи щодо дослідження харчових продуктів вітчизняного виробництва. Одним з актуальних завдань раціонального харчування населення того часу була ліквідація сезонності вживань овочів. У зв'язку з цим 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. У результаті цього отримані консерви, зокрема томатні, багаті вітаміном С. Консерви, виготовлені за рецептурою, запропонованою Одеським інститутом харчування, мали велике значення в розв'язанні проблеми ліквідації сезонності споживання овочів [4, с. 561].

Науково-дослідна робота Українського інституту харчування (Харків) у 30-х рр. ХХ ст. спрямовувалася на підведення наукового фундаменту під справу громадського харчування. Зокрема, інститут працював над розробленням норм, режиму, раціонів харчування для різних вікових і професійних груп населення, залежно від умов і характеру виробництва. Науковці інституту вишукували та досліджували нові види харчових продуктів, вивчали раціональне використання цих продуктів. Разом із цим здійснювалося вивчення хімічного складу вітчизняних продуктів; проводилася гігієнічна оцінка продукції харчової промисловості, кулінарних виробів; вишукувалися нові методи оброблення та зберігання харчових продуктів; розроблялося санітарно-харчове законодавство; вивчалися питання лікувально-профілактичного харчування для робітників із особливими умовами праці, раціонального дитячого харчування [4].

Зростання в Україні у 20-30-х рр. ХХ ст. кількості дитячих закладів (ясел, садків, дитячих будинків, санаторіїв) потребувало більш швидкого розв'язання питання про фізіологічні норми харчування дітей. У 1930 р. вирішення цієї проблеми розпочалося завдяки організації спеціального стаціонару для здорових дітей в Українському інституті харчування в Харкові. Кваліфіковані педіатри та гігієністи цього інституту розробили рекомендації щодо раціоналізації та уніфікації харчування дітей у яслах, дітей дошкільного віку, раціоналізації гарячих шкільних сніданків. У 1933 р. В.А. Білоусовим створено норми харчування дітей у санаторіях.

У цей період значної уваги надавали питанням гігієни харчування військ. Так, видатний біохімік С.І. Винокуров і його співробітники розробили режим харчування під час військового марш-кидку.

Для вироблення норм харчування необхідним було вивчення й аналіз фактичного споживання продуктів харчування населенням. Унаслідок наукових досліджень здійснено оцінку фактичного стану норм харчування та сезонні тенденції у харчуванні. Результатами цієї роботи стали опубліковані праці С.А. Томіліна і А.В. Слинько «Загальна характеристика харчування населення України напередодні першої п'ятирічки», П.Т. Петрова «Старе і нове в сільському харчуванні», С.А. Томіліна «До характеристики масового харчування Українського населення за 15 років Радянської влади» та ін. [4].

Заслуговує на увагу вагоме дослідження Українського інституту харчування в Харкові щодо розроблення норм харчування, диференційованих відповідно до енерговитрат організму, виконане А.Ф. Сулима-Самойлом. Тут встановлені показники калорійності, кількості білків, жирів і вуглеводів, наведено набір продуктів. Норми складені для трьох професійних груп, добові втрати яких становили 3300, 3700 і 4300 калорій. Цими нормами користувалися організації планування України для складання другого п'ятирічного плану [4].

Одночасно із цим фізіологами, біохіміками і гігієністами Харківського інституту харчування здійснювалася робота щодо експериментальної перевірки запропонованих норм харчування.

У довоєнний період продовжувалися дослідження в галузі фізіології харчування. Ця робота розвивалася під керівництвом Г.В. Фольборта та його учнів А.М. Воробйова, М.І. Путиліна, В.М. Василевського, С.Т. Кузьменка та ін. Необхідно зазначити, що ці дослідження здійснювалися з позицій вчення І.П. Павлова – вчителя Г.В. Фольборта. Зокрема, проводилася фізіологічна оцінка різних режимів харчування та вивчалася значення смакових подразнень для травлення тощо [4].

Українським інститутом харчування здійснювався бракераж кулінарних виробів, тобто перевірялася відповідність якості товару, його упаковки, зовнішнього оформлення умовам існуючих стандартів, а також вивчалася питання підвищення харчової цінності блюд тощо.

Із переведенням у 1934 р. Українського інституту харчування до Києва у Харкові залишено філіал на чолі з видатним біохіміком С.І. Винокуровим.

Київський інститут харчування спочатку був філіалом Українського інституту харчування у Харкові, а в 1931 р. він став самостійним інститутом.

У 1930-х рр. М.М. Губергриц очолював клініку лікувального харчування, що згодом трансформувалася в Інститут харчування, у якому він здійснював наукове керівництво. Пропедевтична клініка стала клінічною базою Інституту харчування, у якій під керівництвом М.М. Губергрица опрацьовувалися методичні основи раціонального та збалансованого харчування, розроблялися дієтичні столи при різних захворюваннях людини [9].

У Київському інституті харчування в 1937 р. створено клініко-експериментальний відділ, який вивчав питання лікувального харчування, особливо роль білка у харчуванні хворої людини.

Важлива увага приділялася профілактиці харчових отруєнь. Над цим питанням працювали українські інститути харчування, санітарно-бактеріологічні інститути та деякі кафедри епідеміології медичних інститутів. Серед видатних учених, які вивчали це питання, слід відзначити епідеміологів, бактеріологів, гігієністів: С.М. Ручковський, М.Н. Соловйов, Л.В. Громашевський, Л.Г. Шкавера, А.Є. Бурова, С.І. Златогоров, А.Ф. Сулима-Самойло, М.П. Дубянська, С.М. Міневрін, В.Г. Дроботько, Г.С. Баг, Д.Г. Базилевський, А.І. Столмакова, О.К. Морозова, В.Р. Черток, М.Я. Канцур, Г.Ф. Поллак, І.Я. Морейніс, В.Ф. Ніколенко, Л.А. Беліков та ін.

Перші дослідження у цій галузі виконані у середині 20-х рр. ХХ ст. М.Н. Соловйовим, С.І. Златогоровим, В.Г. Дроботько та ін. Уточненням деяких положень патогенезу при токсикоінфекції ботулізму присвячені дослідження Дніпропетровського санбакінституту та Одеського медичного інституту (С.М. Міневрін). Ці дослідження пояснили механізм патогенної життєдіяльності мікробів ботулізму при токсикоінфекції ботулізму. 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 потенцію виявити токсин ботулізму впродовж 2-3-х годин [4, с. 559].

Проведені С.М. Ручковським дослідження сприяли обґрунтуванню механізму рибного отруєння при ботулізмі [5, с. 109]. Ним здійснені оригінальні експерименти для встановлення ролі мухи *Lucilia Caesar*, як можливого переносника *B. Botulinus*, здатності спор *B. Botulinus* до проростання в ґрунті та продукування токсину, ролі дощових черв'яків, як резервуара вірусу ботулізму.

Значний науковий інтерес становлять роботи А.Є. Бурової та Нечаєвської (Харківський санітарно-бактеріологічний інститут) щодо питання про швидкість утворення

токсину в зараженій *V. Botulinus* червоній рибі після її термічного оброблення. На основі цих досліджень науковцями розроблені рекомендації: заборона засолювання риби родини осетрових (червона риба), додержання суворих вимог, встановлених для зберігання сировини і технології перероблення червоної риби на балики [4, с. 559].

Київський інститут харчування не був осторонь цієї проблеми. Він займався не тільки теоретичними питаннями, а й брав активну участь у справі профілактики та ліквідації харчових отруєнь, зокрема ботулізму. Так, науковцями цього інституту Базилевським і Тевліною у довоєнні роки здійснено цікаві роботи щодо діагностики *V. Botulinus* у харчових продуктах реакцією преципітації (реакція осадження комплексу антигену з антитілом). Ними встановлено, що фільтрати культур *V. Botulinus* дають реакцію преципітації з сироваткою, одержаною імунізацією кроликів анакультурою. На основі цього дослідники отримали позитивну реакцію при розведенні токсину до одного на тисячу в суміші екстракту з харчових продуктів і фільтрату культури *V. Botulinus* у харчових продуктах штучно зараженими *V. Botulinus* і токсином.

З метою ширшого вивчення ботулізму до Базилевського і Тевліни приєдналися дослідники Шкавера і Серебряна. Групою цих науковців проведені оригінальні роботи щодо біологічного методу визначення токсину *V. Botulinus* у харчових продуктах. Їм вдалося довести можливість дуже швидкого (за одну-дві хвилини) одержання реакції ізольованого серця на токсин. Завдяки цьому токсикологічною лабораторією Київського інституту харчування досягнуто значних успіхів у справі застосування методики ізольованих органів для визначення біологічним методом природи різних токсинів, збудників харчових отруєнь.

Напередодні Великої Вітчизняної війни в Київському інституті харчування здійснена робота щодо розкриття етіологічного початку захворювань людей «НЗ» (невідоме захворювання), яке виявилось стахиботріотоксикозом. Ця робота здійснювалася спільно з Інститутом мікробіології Академії наук УРСР. Виконавці цього дослідження у 1940 р. навіть були нагороджені урядом СРСР орденами і медалями за виконання цієї роботи, що мала велике державне значення. Адже стахиботріотоксикоз – це отруєння тварин (коней, великої рогатої худоби, овець, свиней) при поїданні грубих рослинних кормів, уражених токсичним грибом *Stachybotrys alternans*. Токсичні речовини гриба впливають на центральну нервову систему і стінки кровоносних судин. Порушуються кровообіг, мінеральний обмін, виникають вогнища розпаду тканин у кишківнику й інші зміни. Для цього захворювання характерні швидкість поширення і масовість поразки. Хворі гинуть. У зв'язку з цим науковцями інституту розроблено заходи профілактики, що мали велике практичне значення на той час. Профілактика полягала в дотриманні агротехнічних правил прибирання і зберігання грубих (сіно, солома) кормів, а уражені грибом корми спалювали.

Одна з важливих проблем дослідження Донецького філіалу Українського інституту харчування (Сталіно) у 1932-1933 рр. – це харчування різних груп робітників, а саме – необхідний харчовий раціон і режим харчування забійників, кріпильників, машиністів врубових машин. Цими дослідженнями займалися такі науковці інституту як Н.П. Вашетко, М.Г. Качала і Е.А. Зелінський. Ними розроблено й експериментально перевірено гігієнічно обґрунтовані раціони, що для того часу становило зразок наукових досліджень групи вчених-гігієністів і фізіологів у галузі вивчення раціонального харчування населення [4, с. 556].

Одеським, Харківським і Київським інститутами харчування вивчено фактичний стан громадського харчування у селі, розроблено принципи побудови їдалень стаціонарного та пересувного типів, раціональний режим дня і харчування, організацію диференційованого харчування у зернорадгоспах [5, с. 110-111].

Також заслуговують на увагу внесок українських інститутів харчування у розроблення низки важливих наукових і практичних питань лікувального харчування. Саме у працях А.В. Палладіна, Ф.Г. Яновського, М.Д. Стажеско, М.М. Губергрица і В.Н. Іванова

вперше знайшли відображення питання лікувального харчування. Так, під керівництвом Ф.Г. Яновського розроблені наукові основи лікувального харчування при нефритах. М.Д. Стажеско, М.М. Губергриц, В.Н. Іванов обґрунтували та впровадили у практику лікувальне харчування при виразковій хворобі шлунка і дванадцятипалої кишки, гепатиті, гастритах та інших хворобах [8].

Таким чином, у передвоєнний період в Україні у результаті поліпшення матеріально-побутових умов населення, підвищення якості харчових продуктів, значного поліпшення санітарно-гігієнічного стану підприємств громадського харчування, харчової промисловості та торгівлі харчовими продуктами, посилення санітарного нагляду, кількість харчових отруєнь в УРСР кожного року мали тенденцію до зниження. Так, відзначалося зниження летальності при харчових отруєннях, яке становило у 1934 р. 1,5% (до кількості хворих при харчових отруєннях), у 1935 р. – 0,86%, у 1936 р. – 0,56%, у 1937 р. – 0,38%, у 1938 р. – 0,34% [4].

Про підвищення санітарного рівня та поліпшення якості їжі на підприємствах громадського харчування свідчать показники зниження кількості харчових отруєнь. Так, якщо питома вага таких захворювань (у загальній кількості харчових отруєнь) становила у 1934 р. – 58,5%, то у 1935 р. цей показник знизився до 33,9%, у 1937 р. – до 22,6%, а в 1938 р. – до 19,9%.

Зростання агротехніки колгоспного сільського господарства усунуло отруєння зерном бур'янів. За статистикою харчових отруєнь в УРСР (Б.Л. Гордін, Ф.Р. Добровська), починаючи з 1937 р., не було зареєстровано випадків отруєння ріжками, сажкою та куколем. При цьому необхідно відмітити, що ще у 20-х рр. ХХ ст. в Україні ерготизм завдавав багато лиха, особливо сільському населенню. Це захворювання виникає при вживанні злаків, уражених грибами-ріжками (*Claviceps purpurea* і *Claviceps paspalum*). При цьому можливий розвиток депресивно-маніакальних станів, епілептичних судом. Часто виникає гангренозна форма: на тлі загальної інтоксикації на периферичних частинах кінцівок з'являються вогнища некрозу, а також можливе відторгнення омертвілої частини кінцівки.

Завдяки дослідженням науково-дослідних інститутів харчування в Україні у довоєнний період зменшилися отруєння хімічного походження, зв'язані з недбалим зберіганням і використанням отрутохімікатів, які застосовувалися для протравлювання посівного зерна і боротьби зі шкідниками садів і полів [4, с. 558].

Отже, виконана у 1929-1941 рр. в Україні науково-дослідна робота в галузі гігієни харчування сприяла покращенню санітарно-харчового нагляду, громадського харчування та зниженню рівня харчових токсикоінфекцій. Одеським, Харківським і Київським інститутами харчування вивчено фактичний стан громадського харчування у селі, розроблено принципи побудови ідалень стаціонарного та пересувного типів, раціональний режим дня і харчування, організацію диференційованого харчування у зернорадгоспах. Донецьким філіалом Українського інституту харчування розроблено й експериментально перевірено гігієнічно обґрунтовані раціони харчування різних груп робітників гірничої промисловості. Водночас українськими інститутами харчування здійснено значну наукову та практичну роботу в напрямку розроблення наукових основ організації бракеражу і лабораторного дослідження кулінарних виробів; вишукування нових або мало використовуваних харчових ресурсів, підвищення поживної цінності страв, розробки гігієнічних методів кулінарії, рецептур приготування страв; розв'язано проблему ліквідації сезонності споживання овочів.

ДЖЕРЕЛА ТА ЛІТЕРАТУРА

1. Ганіткевич Я. Історія української медицини в датах та іменах / Я. Ганіткевич. – Львів, 2004. – С. 162.
2. Ганіткевич Я. Українські лікарі – вчені першої половини ХХ століття та їхні наукові школи / Я. Ганіткевич. – Львів, 2002. – С. 11–37.

3. Гордин Б.Л. Пути развития гигиены питания в УССР за 40 лет / Б.Л. Гордин // Вопросы питания. – 1957. – № 6. – С. 4.
4. Гордін Б.Л. Розвиток гігієни харчування в УРСР / Б.Л. Гордін // Досягнення охорони здоров'я в Українській РСР / Під ред. Л.П. Шупика. – К.: Державне медичне видавництво УРСР, 1958. – С. 554–577.
5. Грандо А.А. Развитие гигиены в Украинской ССР / А.А. Грандо. – К.: Здоров'я, 1975. – 198 с.
6. Товкун Л.П. Внесок учених-гігієністів у розвиток дієтичного харчування в Україні (20-30-ті рр. ХХ ст.) / Л.П. Товкун // Молодий вчений. – 2016. – № 1 (28) січень. – Ч. 2. – С. 12-15.
7. Товкун Л.П. Народи і з'їзди санітарно-харчових лікарів у 20-30-х рр. ХХ ст. та їх внесок у розвиток гігієни харчування в Україні / Л.П. Товкун // Переяславський літопис. – Вип. 8. – Переяслав-Хмельницький, 2015. – С. 125-136.
8. Товкун Л.П. Питання гігієни харчування у працях українських учених-гігієністів (20-30-ті рр. ХХ ст.) / Л.П. Товкун // Zbiór artykułów naukowych. Konferencji Międzynarodowej NaukowoPraktycznej «Priorytetowe obszary nauki» (29.11.2015 – 30.11.2015) – Warszawa: Wydawca: Sp. z o.o. «Diamond trading tour», 2015. – S. 40-43.
9. Шуліпенко І.М. Макс Мойсейович Губергриц: сторінки життя і творчості (до 80-ліття кафедри і клініки пропедевтики внутрішньої медицини № 1 Національного медичного університету імені О.О. Богомольця) / І.М. Шуліпенко // Внутренняя медицина. – 2008. – № 4 (10). – С. 36-42.

REFERENCES

1. Hanitkevych Ia. Istorii ukrainskoi medytsyny v datakh ta imenakh / Ia. Hanitkevych. – Lviv, 2004. – S. 162.
2. Hanitkevych Ia. Ukrainski likari – vcheni pershoi polovyny XX stolittia ta yikhni naukovi shkoly / Ia. Hanitkevych. – Lviv, 2002. – S. 11–37.
3. Gordin B.L. Puti razvitiya gigieny pitaniya v USSR za 40 let / B.L. Gordin // Voprosy pitaniya. – 1957. – № 6. – S. 4.
4. Hordin B.L. Rozvytok hihiieny kharchuvannia v URSR / B.L. Hordin // Dosiahnennia okhorony zdorovia v Ukrainskii RSR / Pid red. L.P. Shupyka. – K.: Derzhavne medychne vydavnytstvo URSR, 1958. – S. 554–577.
5. Grando A.A. Razvitie gigieny v Ukrainskoy SSR / A.A. Grando. – K.: Zdorov'ya, 1975. – 198 s.
6. Tovkun L.P. Vnesok uchenykh-hihiienistiv u rozvytok diietychnoho kharchuvannia v Ukraini (20-30-ti rr. XX st.) / L.P. Tovkun // Molodyi vchenyi. – 2016. – № 1 (28) sichen. – Ch. 2. – S. 12-15.
7. Tovkun L.P. Narady i zizdy sanitarno-kharchovykh likariv u 20-30-kh rr. XX st. ta yikh vnesok u rozvytok hihiieny kharchuvannia v Ukraini / L.P. Tovkun // Pereiaslavskiy litopys. – Vyp. 8. – Pereiaslav-Khmelnytskyi, 2015. – S. 125-136
8. Tovkun L.P. Pytannia hihiieny kharchuvannia u pratsiakh ukrainskykh uchenykh-hihiienistiv (20-30-tirrst.) / L.P. Tovkun // Zbiór artykułów naukowych. Konferencji Międzynarodowej NaukowoPraktycznej «Priorytetowe obszary nauki» (29.11.2015 – 30.11.2015) – Warszawa: Wydawca: Sp. z o.o. «Diamond trading tour», 2015. – S. 40-43.
9. Shulipenko I.M. Maks Moiseiovych Huberhryts: storinky zhyttia i tvorhosti (do 80-littia kafedry i kliniki propedevtyky vnutrishnoi medytsyny № 1 Natsionalnoho medychnoho universytetu imeni O.O. Bohomoltsia) / I.M. Shulipenko // Vnutrenniaia medytsyna. – 2008. – № 4 (10). – S. 36-42.

Товкун Л. Основные направления и достижения научных исследований институтов питания в Украине в 1929-1941 гг.

В статье анализируется вклад институтов питания в развитие гигиены в Украине в 1929-1941 гг. Особое значение придается рассмотрению научных достижений институтов питания в Одессе, Харькове, Киеве и Донецке за исследуемый период.

В заключении утверждается, что выполненная в 1929-1941 гг. в Украине научно-исследовательская работа в области гигиены питания способствовала улучшению санитарно-пищевого надзора, общественного питания и снижению уровня пищевых токсикоинфекций. Одесским, Харьковским и Киевским институтами питания изучено фактическое состояние общественного питания в селе, разработаны принципы построения столовых стационарного и передвижного типов, рациональный режим дня и питания, организации дифференцированного питания в зерносовхозах. Донецким институтом питания разработаны рационы питания различных групп рабочих горной промышленности. В то же время украинскими институтами питания разработаны научные основы организации бракеража и лабораторного исследования кулинарных изделий; поиск новых или мало используемых пищевых ресурсов, повышения питательной ценности блюд, разработки гигиенических методов кулинарии, рецептур приготовления блюд; решена проблема ликвидации сезонности потребления овощей.

Ключевые слова: гигиена питания, Одесский институт питания, Харьковский институт питания, Киевский институт питания, Донецкий филиал Украинского института питания, рацион питания, пищевые токсикоинфекции, гигиенические методы кулинарии.

Tovkun L. Main directions and achievements of researches of food's institutes in Ukraine in 1929th – 1941th years.

In the article analyses a contribution of food's institutes in development of hygiene in Ukraine in 1929th-1941th years. Especial mean give of consideration to researches of food's institutes in Odesa, Kharkiv, Kyiv and Donetsk from researching period.

Executive in 1929-1941 years in Ukraine research work in the branch of food's hygiene promote of correction of sanitary-food control, civil food and lowering of level of food toksykoinfections in the conclusion confirms. By Odesa, Kharkiv, Kyiv food's institutes learned of fact social position of civil food in the village, principles of construction to dining-rooms of stationary and mobile kinds, rational regime of day and food, and organization of differential food in grain state agriculture are elaborated in it. By Donetsk food's institute worked of food's rations of different group of workers of mining industry.

Also of Ukrainian food's institutes elaborated of scientific base of organization of brokerages and laboratory research of culinary wares, finding of new or little using of food resources, to rise of nutritious value of dishes, development of hygienic methods of culinary, recipe of preliminary dishes, problem of liquidation season of consumption the fruit is untied.

Keywords: *hygiene of food, Odesa's institute of food, Kharkiv's institute of food, Kyiv's institute of food, Donetsk's branch of Ukrainian institute of food, ration of food, food toksykoinfections, hygienic methods of culinary.*

Одержано 2.03.2016.