

Учёные СФУ разработают «арктическую диету»

Представители СФУ: проректор по науке, директор Экофонда СФУ, профессор Михаил Гладышев и директор Центра здорового питания ТЭИ Татьяна Сафронова приняли участие в заседании дискуссионного клуба Проектного офиса развития Арктики (ПОРА), где обсудили возможности Севера, как поставщика экологических чистых продуктов для остальной России.



Заседание прошло 23 января 2018 года в Москве.

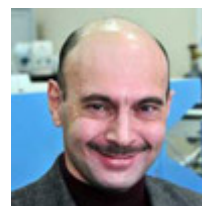
В ходе дискуссии с участием учёных и представителей власти и бизнеса были затронуты такие темы, как:

- создание и продвижение экологически чистой и полезной арктической продукции;
- поддержка отечественных производителей;
- экономические, логистические, маркетинговые сложности распространения арктической продукции по всей стране;
- влияние уникальных особенностей традиционного питания северян на здоровье человека.

По итогам дискуссии принято решение издать всероссийский каталог полезной арктической продукции на некоммерческой основе, куда войдут крупные, средние и мелкие компании, которые сегодня занимаются именно этим регионом.

По мнению экспертов, Арктика богата не только нефтегазовыми ресурсами, но и продуктами питания, которые прекрасно могут дополнить рацион жителя средней полосы. Так, уровень смертности среди коренного населения Севера от сердечно-сосудистых заболеваний гораздо ниже, чем в остальных регионах. По их мнению, на этот фактор влияет рацион питания местных жителей Арктики.

В свою очередь, и. о. проректора по науке **Михаил Гладышев** сообщил о том, что полиненасыщенные жирные кислоты, содержащиеся в пище северных народов, в частности арктических рыбах, позволяют снизить смертность от сердечно-сосудистых заболеваний на 30 %.



«На этот феномен учёные обратили внимание ещё в 70-х годах прошлого века, когда изучали здоровье эскимосов, живущих в Гренландии и Дании. В первом случае проблем с сердцем зафиксировано не было, тогда как во втором, картина болезни соответствовала обычной норме датчан, поскольку эскимосы питались как европейцы», — отметил Михаил Иванович.

По его мнению, необходимо оценить пищевые ресурсы российской Арктики, чтобы понять, сколько их можно взять у природы, не нарушая экологический баланс.



В свою очередь, доклад о направлениях научных исследований ТЭИ СФУ, связанных с Крайним Севером, сделала доцент кафедры технологии и организации общественного питания **Татьяна Сафронова**.

Она рассказала об изучении ресурсной базы Крайнего Севера, состояния питания коренного населения, пришлого населения и учащихся школ-интернатов на Крайнем Севере, а также о [разработке технологий и рецептур](#) новых пищевых продуктов повышенной пищевой ценности и рационов питания для различных категорий жителей Крайнего Севера.

«В настоящее время кухня народов Севера представляет не только практический интерес, но и научный, так как рацион питания, построенный на использовании местных сырьевых источников, адаптирует человека к окружающей среде, что является одним из определяющих факторов для состояния здоровья человека, — подчеркнула Татьяна Николаевна. — Например, особое место в питании северных народов занимает мясо северного оленя, в его мясе содержится до 12 мг% витамина С, что в 13 раз больше, чем в мясе крупного рогатого скота (0,9 мг%), на 6 % больше белка, чем в говядине, меньше жира. В рационе пришлых северян преобладают продукты с длительным сроком хранения, отмечается недостаток свежих овощей и фруктов в связи с сезонностью завоза, наблюдается повышенное потребление кондитерских, хлебобулочных изделий, сливочного и растительного масел».

Напомним, в конце декабря прошлого года состоялось [подписание соглашения](#) о сотрудничестве между СФУ и Экспертным центром Проектного офиса развития Арктики (ПОРА).

[Пресс-служба СФУ](#), 26 января 2018 г.

© Сибирский федеральный университет. Редакция сайта: +7 (391) 246-98-60, info@sfu-kras.ru.

Адрес страницы: <https://news.sfu-kras.ru/node/19872>