

Борисов Павел Иванович, к.э.н,
Сибирское отделение Академии военных наук

Соловьев Анатолий Алексеевич, профессор,
ФГБОУ ВО «Сибирский государственный
автомобильно-дорожный университет (СибАДИ)»

Романова Елена Александровна, аспирант,
ФГБОУ ВО «Сибирский государственный
автомобильно-дорожный университет (СибАДИ)»

Савельева Юлия Сергеевна, студент
БПОУ ОО «Колледж инновационных технологий,
экономики и коммерции»

ТЕНДЕНЦИИ РАЗВИТИЯ ВОЙСКОВОГО ПИТАНИЯ

Аннотация: В статье рассматривается опыт и тенденции развития рационов питания и внедрение в войсковое питание функциональных продуктов армейского назначения, изготовленных по современным инновационным пищевым технологиям.

Ключевые слова: войсковое питание, функциональные продукты армейского назначения, современные пищевые технологии.

Питание всегда было краеугольным камнем любой войны, которая часто велась за пищу, и благодаря пище. Солдаты любой армии не готовы воевать, если они не знают, что будут накормлены или за счет завоеванных территорий, или за счет имеющихся военных запасов. Всегда питание армий было большой проблемой, которая зависела от численности армии, времени года и развития логистики. Обеспеченность войск продовольствием часто определяла исход войны [1]. В последние десятилетия во многих развитых странах мира, в том числе и в России, стали уделять большое внимание научному подходу к питанию военнослужащих своих армий, особенно в экстремальных условиях, что обусловлено расширением климато-географических регионов для боевых операций, появлением военнослужащих с особыми пищевыми запросами и предпочтениями, изменением тактики и динамики проведения боевых операций и др. Военные исследования в области питания обосновываются задачами, которые стоят перед армией, отдельными подразделениями, а также подходом к пониманию военного труда. В Российской армии служба военнослужащих оценивается по третьей и четвертой категории, фактически, это тяжелая работа с наличием определенных вредных факторов. Военнослужащим, часто испытывающим изнурительные физические нагрузки, требуется пища, способная восполнить потраченный запас энергии и пищевых веществ, Рационы питания в Российской армии отличаются друг от друга в зависимости от вида и рода войск, в которых они используются. В среднем основной суточный обмен у мужчин массой 70 кг составляет 1700 ккал, это расход энергии на совершение физической и умственной работы. В зависимости от физической нагрузки дополнительная потребность в энергии в сутках на военнослужащего колеблется от 1000 до 2800 ккал.

Фактически установлено, что суточные энергозатраты военнослужащих составляют: во время специальных операций при интенсивной нагрузке от 4000 до 6500 ккал. Поэтому рацион должен обеспечивать использование здоровых продуктов, сбалансированное питание, качество продукта, его пищевую безопасность, простоту использования, модульности и



удобство в приготовлении. Отличительной особенностью боевых рационов является требование увеличения сроков годности и возможность нагрева блюда или воды для него в полевых условиях или использование уже готовых продуктов для еды на ходу.

Рационы питания в боевых условиях должны быть удобны в транспортировке и устойчивы к любым условиям окружающей среды. Рационы питания должны обеспечивать энергетические потребности, устойчивость к усталости, раздражению, предотвращать снижение внимания. Оно должно содержать специальный набор питательных веществ, в т.ч. витаминов, микроэлементов и других микронутриентов с целевым действием, чтобы обеспечить оптимальный метаболизм и энергию, направленные на управление резервами организма [1].

В 2021г. были утверждены Роспотребнадзором «Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации» и которые следует учитывать при пересмотре и разработке новых рационов питания силовых ведомств РФ.

Таблица 1.

Нормы физиологических потребностей в энергии
и пищевых веществах для мужчин (2021г.)

№ п/п	Показатели (сут.)	Группа физической активности (коэффициент физической активности)					
		3-я (КФА-1,9)			4-я (КФА-2,2)		
		18-29	30-44	45-64	18-29	30-44	45-64
Энергия и макронутриенты							
1	Энергия, ккал	3250	3150	2900	3800	3650	3400
2	Белок, в т.ч. животный	102	98	91	114	110	102
		51	49	46	57	55	51
	Белок, % от ккал	12,5	12,5	12,5	12	12	12
3	Жиры, г	108	105	97	127	122	113
		% от ккал	30	30	30	30	30
4	Углеводы, г	467	453	417	551	529	493
		Углеводы, % от ккал	57,5	57,5	57,5	58	58

Правильная работа по подбору и разработке функциональных и специальных продуктов для рационов питания позволяет проводить коррекцию состояния организма военнослужащего. Использование уникальных пищевых технологий позволило создать специальные продукты питания, в ассортименте производимой продукции широкий перечень функциональных продуктов «армейского» назначения: витаминизированные концентрированные первые, вторые и третьи обеденные блюда мгновенного приготовления, обеспечивающие высокую степень эпидемиологической безопасности при максимальном поступлении пищевых веществ в организм человека, а также специализированные продукты: фруктовые палочки, батончики, соусы, концентраты тонизирующие для напитков, напитки молочные сухие и другие функциональные и лечебные напитки, коктейли, витаминно-минеральные комплексы и т.д. со сроком годности 2 года и более. Анализ рациона питания показывает, что направление российских ученых в сторону разработки специализированных функциональных продуктов повышенной энергетической и биологической ценности,



позволяющих оказывать благоприятное целенаправленное воздействие на организм в соответствии с потребностями военной ситуации и обеспечивающих реабилитацию военнослужащих, является правильным и перспективным.

Таблица 2.

Функциональные и специальные продукты для включения в рацион питания

№	Наименование	Применение (назначение)	Пищевая и энергетическая ценность в порции (фасовке)	Особенности продукта
1	Батончик «Мясной»	Для включения в состав рациона питания для: горно-пустынной местности, промежуточного рациона сил специальных операций, рациона выживания и малогабаритного рациона взамен консервов мясных паштетных	В одной порции (50 гр) содержится, гр: Белки – 8 Жиры – 5 Углеводы – 18 Энергетическая ценность – 619кДж/147ккал	Преимущества: - утоляет голод; - удобно есть на ходу; - продукт готов к употреблению
2	Фруктовая палочка «Чернослив с орехом»	Включен в состав рационов питания	В одной порции (50гр) содержится, гр: Белки – 2,5 Жиры – 4 Углеводы – 31,5 Энергетическая ценность – 726 кДж/172ккал	Разработано по техническим требованиям Министерства обороны РФ. Утоляет голод. Улучшает работу кишечника и сердечно-сосудистой системы. Улучшает психоэмоциональное состояние
3	Сухой концентрат витаминизированного напитка «Бриз»	Для включения в состав рационов питания: холодных районов и Арктического	В одной порции (30гр) сухого продукта, гр: Углеводы – 26,4 Энергетическая ценность – 449 кДж/106 ккал Витамин С – 84 мг	Содержит экстракты красного вина, зеленого чая и лимонника, лекарственные травы, пищевые волокна, обладает тонизирующим действием и поддерживает иммунитет



4	Суп куриный с вермишелью	Для включения в состав рационов питания взамен консервов первых обеденных блюд с мясом	В одной порции (40гр) содержится, гр: Белки – 4 Жиры – 3,6 Углеводы – 19,6 Энергетическая ценность – 534 кДж/127 ккал	Продукт не требует варки. Восстанавливается горячей водой в течение 3-5 минут. Хорошо насыщает организм, содержит натуральные продукты
5	Пюре картофельное с жаренным луком	Включен в состав рационов питания взамен концентратов вторых обеденных блюд без мяса	В одной порции (60гр) содержится, гр: Белки – 3 Жиры – 3,3 Углеводы – 43,2 Энергетическая ценность – 908 кДж/215 ккал Витамин С, мг – 19,8	Продукт не требует варки. Восстанавливается горячей водой в течение 5 минут. Хорошо насыщает организм, вкусно, содержит натуральные продукты

Современные армии могут насчитывать миллионы человек, они мобильные, располагаются в разных климатических зонах, и, чтобы прокормить их, надо иметь большие запасы продуктов и налаженную логистику. Быстрота продвижения войск требует четкой постановки снабжения сверху донизу и большой маневренности ресурсами. Правильное питание военнослужащих является залогом успеха любой военной операции, так как оно оказывает важное влияние на течение физиологических процессов в организме, Организация и качество еды влияют на дисциплину, сплоченность, физическое состояние, психический и моральный климат. Отсутствие качественного достаточного питания, как показывала история войн, приводит к поражению; препятствует выполнению поставленных задач, провоцирует внутренние конфликты [2].

При разработке рационов питания военнослужащих необходимо учитывать множество факторов, причем большая часть из них является переменными и будет изменяться в зависимости от поставленной задачи, времени года, продолжительности операции.

Современная война – это война внимания, скорости, реакции, сосредоточенности, выносливости и адаптивности. Ресурсы человеческого организма должны быть максимально использованы для выполнения поставленной задачи и не во вред здоровью.

Рационы питания должны обеспечивать энергетические потребности, устойчивость к усталости, раздражению, предотвращать снижение внимания, т. е. повышать боеготовность и боеспособность армии. Во многих отношениях, питание является важнейшим боевым мультипликатором. Поэтому оно должно содержать специальный набор питательных веществ, в т.ч. витаминов, микроэлементов и других микронутриентов с целевым действием, чтобы обеспечить оптимальный метаболизм и энергию, направленные на управление резервами организма. Совершенствование подходов к разработке рационов питания и входящих в них продуктов, современные научные исследования в области медицины, биологии, генетики, сельского хозяйства, пищевой промышленности, военной науки, открывают новые перспективы развития продовольственного обеспечения солдат будущего.



Без обеспечения и продовольственной безопасности страны, правильной организации питания военнослужащих в тылу и на передовой, с учетом родов войск и задач, стоящих перед ними – не может быть победы.

Список литературы:

1. Пилат, Т.Л. Питание армий мира. История и современность [Текст]/ Татьяна Пилат. – М.: АО «Красная звезда», 2022. – 872 стр.: ил.
2. Бурмистров, Г.П., Лопатин С.А. Нормирование как концептуальная основа совершенствования питания военнослужащих – СПб: Сервис –Экспресс, 2020г.

