

УТВЕРЖДАЮ:

и.о.проректора по научной работе
Московского государственного университета
пищевых производств,
д.т.н., проф.
Ю.В. Бабин



2018 г.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

об эффективности научно-технической разработки «Метод анализа характера питания человека в домашних условиях и фактического химического состава диетологических рационов, генерированных с использованием сервиса Nutrilogic»

Выявление способов улучшения фактического питания населения имеет первостепенное значение для оздоровления населения. Ориентация на здоровый образ жизни становится все более популярной среди различных возрастных групп населения, что в свою очередь влечет за собой увеличение спроса на «здравое питание». Наличие в распоряжении практикующих врачей (диетологов и нутрициологов), специалистов пищевой промышленности и общественного питания, а также потребителей, интересующихся своим здоровьем, программного компьютерного обеспечения, позволяющего получить данные для научно обоснованной корректировки питания, такой как сервис «Nutrilogic», является эффективным средством для решения задачи оздоровления населения. Следует также учитывать, что применение принципов здорового питания имеет важное экономическое значение, так как связано с экономным расходом продовольственных ресурсов, а общее снижение заболеваемости снижает выплаты за временную нетрудоспособность.

На заключение представлен «Метод анализа характера питания человека в домашних условиях и фактического химического состава диетологических рационов, генерированных с использованием сервиса Nutrilogic», подготовленный ООО «Нутрилоджик». Реализация метода позволяет оценить фактическое питание индивидуального потребителя (пациента) за определенный период времени, расчетным путем определить нутриентный состав потребляемого рациона и оценить его адекватность с позиции рационального питания, возрастных, половых, антропометрических характеристик, характера физической активности, показателей основного обмена и наличия заболеваний. Данные могут быть получены и в том случае, если по желанию

пациента характер заболеваний не раскрывается. На основании сравнения данных о нутриентном составе фактического рациона с научно обоснованными данными при помощи сервиса «Nutrilogic» решается задача по корректировке рациона и осуществляется составление дневных меню (перечня блюд для каждого из необходимого числа приемов пищи) на заданный период времени с учетом поставленной цели: стабильности, набора или потери массы тела, профилактики и диетологической коррекции имеющихся заболеваний. Рационы, генерированные с использованием сервиса «Nutrilogic», составляются с использований библиотеки рецептур и технологических инструкции по приготовлению блюд, входящей в состав сервиса «Nutrilogic».

Анализ, проведенный в Московском государственном университете пищевых производств, свидетельствует о валидности «Метода анализа характера питания человека в домашних условиях и фактического химического состава диетологических рационов, генерированных с использованием сервиса Nutrologic», так как его применение обеспечивает решение поставленной задачи по рационализации питания в целях оздоровления, получаемые с его помощью данные соответствуют данным, полученным расчетным путем с применением справочных таблиц. Рекомендации по организации питания (меню, режим питания и др.), сформулированные с помощью сервиса Nutrologic, не вызывают негативную реакцию у потребителя и могут иметь реальное воплощение.

Проведенная оценка дает все основания полагать, что применение «Метода анализа характера питания человека в домашних условиях и фактического химического состава диетологических рационов, генерированных с использованием сервиса Nutrologic», позволяет получить достоверные результаты, готовые к применению, а сам метод следует рекомендовать к широкому внедрению для оценки фактического питания и формирования, как индивидуальных рационов, так и рационов питания организованных коллективов (школьное питание, питание в больницах и др. учреждениях).

Профессор кафедры технологии предприятий индустрии питания
и сервиса МГУПП, д.т.н., проф.

 Г.Г.Дубцов