

УДК 613.2:001.32](477)(091)«193»

**ВНЕСОК ВЧЕНИХ КИЇВСЬКОГО ІНСТИТУТУ ХАРЧУВАННЯ У
РОЗВИТОК ГІГІЄНИ ХАРЧУВАННЯ В УКРАЇНІ**

У 30-х рр. ХХ ст.

Л.П. Товкун

*кандидат історичних наук, доцент кафедри медико-біологічних
дисциплін і валеології,*

*Переяслав-Хмельницький державний педагогічний університет
імені Григорія Сковороди*

У статті аналізується внесок вчених Київського інституту харчування у розвиток гігієни харчування в Україні у 30-х рр. ХХ ст. Зокрема, ними розроблені методичні основи раціонального і збалансованого харчування, а також дієтичні столи при різних захворюваннях людини, котрі застосовуються і нині (М.М. Губергриц, В.С. Міхельсон, С.С. Цейтлін, Н.Н. Поллак, Л.А. Берштейн). Досліджено гігієну рибопромислових підприємств і розроблено рекомендації щодо поліпшення санітарної культури робітників, санітарного впорядкування виробничих приміщень і територій, виробничих процесів, санітарного стану риби з моменту її вилову і до кінцевого результату, розкрито причини зараження червоної риби ботулізмом і підготовлено рекомендації щодо профілактики, що зменшило кількість харчових отруєнь (І.Я. Морейніс). Досягнуто значних успіхів у справі застосування методики ізольованих органів для визначення біологічним методом природи різних токсинів, збудників харчових отруєнь (Базилевський, Тевліна, Шкавера, Серебряна). Розкрито етіологічний початок захворювань людей стахиботріотоксикозом, за що вчені отримали державні нагороди.

Ключові слова: Київський інститут харчування, гігієна харчування, харчові отруєння, ботулізм, дієтичне харчування, гігієна галузей харчової промисловості.

ВКЛАД УЧЕНЫХ КИЕВСКОГО ИНСТИТУТА ПИТАНИЯ В РАЗВИТИЕ ГИГИЕНЫ ПИТАНИЯ В УКРАИНЕ В 30-х гг. XX ст.

Л.П. Товкун

В статье анализируется вклад ученых Киевского института питания в развитие гигиены питания в Украине в 30-х гг. XX в. В частности, ими разработаны методические основы рационального и сбалансированного питания, а также диетические столы при различных заболеваниях человека, которые применяются и в настоящее время (М. Губергриц, В.С. Михельсон, С.С. Цейтлин, Н.Н. Поллак, Л.А. Берштейн). Исследована гигиена рыбопромышленных предприятий и разработаны рекомендации по улучшению санитарной культуры рабочих, санитарного благоустройства производственных помещений и территорий, производственных процессов, санитарного состояния рыбы с момента ее вылова и до конечного результата, раскрыты причины заражения красной рыбы ботулизмом и подготовлены рекомендации по профилактике, что уменьшило количество пищевых отравлений (И.Я. Морейнис). Достигнуты значительные успехи в деле применения методики изолированных органов для определения биологическим методом природы различных токсинов, возбудителей пищевых отравлений (Базилевский, Тевлин, Шкавера, Серебряна). Раскрыто этиологическое начало заболеваний людей стахиботриотоксикозом, за что ученые получили государственные награды.

Ключевые слова: Киевский институт питания, гигиена питания, пищевые отравления, ботулизм, диетическое питание, гигиена отраслей пищевой промышленности.

FEES OF THE STUDENTS OF THE KIEV INSTITUTE OF FOOD IN THE DEVELOPMENT OF HUNGARY OF FOOD IN UKRAINE IN THE 30-th of the XXth century

L. Tovkun

The article analyzes the contribution of scientists of the Kiev Institute of Nutrition to the development of food hygiene in Ukraine in the 1930's. In particular, they have developed the methodological foundations for rational and balanced nutrition, as well as diet tables for various human diseases that are used today (M. M. Gubergrits, V. S. Michelsson, S. S. Zeitlin, N. N. Pollack, L. A. Berstein). Investigated the hygiene of fishing enterprises and recommendations to improve the sanitary culture workers, health streamlining production facilities and areas of production processes, the sanitary condition of the fish from its capture until the final result, revealed the cause of contamination salmon botulism and prepared recommendations for prevention that reduced the number of Food poisoning (I. J. Moreinis). Significant successes have been achieved in applying the technique of isolated organs to determine the biological nature of various toxins, pathogens of food poisoning (Bazylevsky, Tevlin, Shkaver, Serebryan). The etiological beginning of diseases of people by stabibotriotoksikozom is revealed, for which scientists received state awards.

Key words: Kiev Institute of nutrition, food hygiene, food poisoning, botulism, diet nutrition, hygiene of food industry branches.

Сучасна медицина довела, що ряд захворювань розвиваються виключно з причини неправильного харчування. Тому нормалізація харчування є запорукою довголіття і відмінного самопочуття. Гігієна харчування – це актуальна і необхідна галузь медичних знань у суспільстві. Це робота на попередження багатьох захворювань або допомогу в лікуванні, якщо є ті чи інші проблеми зі здоров'ям.

Особливо актуальними ці питання постали в Україні в 30-х рр. XX ст. у зв'язку з необхідністю підвищенням працездатності населення, котре було задіяне на відбудові країни після національно-визвольних змагань 1917-1921 рр. Розвиток громадського харчування і харчової промисловості в країні нагально потребувало створення спеціальних науково-дослідних інститутів із питань дослідження гігієни харчування. Серед таких інститутів був Київський інститут харчування. Вивчення наукових досліджень Київського інституту харчування дозволить відтворити загальну картину становлення і розвитку гігієни харчування в Україні у 30-х рр. XX ст.

Про діяльність науковців Київського інституту харчування йдеться у публікаціях Б.Л. Гордіна [1; 2], О.О. Грандо [3], а також Я. Ганіткевича [4; 5] 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.

Про трансформацію клініки лікувального харчування в Інститут харчування в Києві під науковим керівництвом М.М. Губергрица коротко йдеться у статті І.М. Шуліпенко [6].

У дослідженнях Л. П. Товкун висвітлено основні напрями та здобутки наукових досліджень інститутів харчування в Україні в 1929-1941 рр. [7], а також здійснено аналіз праць українських учених-гігієністів щодо питань гігієни харчування у цей період [8].

Здійснивши історіографічний аналіз попередніх наукових розвідок із даної проблематики, нами встановлено, що нині відсутня ґрунтовна праця

щодо висвітлення внеску вчених Київського інституту харчування у розвиток гігієни харчування в Україні у 30-х рр. XX ст.

Метою нашого дослідження є з'ясування внеску вчених Київського інституту харчування у розвиток гігієни харчування в 30-х рр. XX ст.

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

Київський інститут харчування був створений у період, коли громадське харчування розвиваючись швидкими темпами, потребувало наукового обґрунтування принципів організації й управління, кулінарної технології, норм професійного і вікового харчування, принципів використання нових харчових культур, організації лікувального харчування та ін.

Спочатку Київський інститут харчування був філіалом Українського інституту харчування у Харкові, але з 1931 р. він став самостійним інститутом.

У 1930-х рр. М.М. Губергриц очолював клініку лікувального харчування, котра згодом трансформувалася в Київський інститут харчування, у якому він здійснював наукове керівництво. Пропедевтична клініка стала клінічним відділом цього інституту, у якому під керівництвом М.М. Губергрица впродовж 30-х рр. XX ст. опрацьовувалися методичні основи раціонального і збалансованого харчування, розроблялися дієтичні столи при різних захворюваннях людини [6].

Так, проблемою харчування рослинними білками (квасолі) у 1932-1933 рр. займалися Губергриц, Гольдштейн, Міхельсон, Поллак, Соколов, Товбін, Фрідман, Цейтлін і Щур. Науковцями встановлено, що необхідно здійснювати комбіноване харчування певними рослинними білками, котрі один одного доповнюють і позитивно впливають на стан хворих із різними захворюваннями [9]. Ці дослідження продовжили В.С. Міхельсон і С.С. Цейтлін. У 1932 р. ними з'ясовано, що при певній кулінарній обробці

(підсушуванні у духовій шафі) вживання квасолі у дієтотерапії позитивно впливає на хворих на гастрит і круглу виразку шлунка, а от при наявності коліту – її можна споживати, але дуже малими дозами [10]. Того ж року С.С. Цейтлін підготував технологію приготування різних страв із квасолі. На основі попередніх досліджень він вказав, що «... квасоля є цінний вклад у харчові раціони при хворобах шлунку, печінки та інших органів...» [11].

Н.Н. Поллак досліджував застосування до раціону харчування ацидофільного молока для хворих на коліти. Результати роботи вказали на те, що ацидофільне молоко позитивно впливає на стан хворих на коліти: «... безперечно закріплює кишки й зменшує до максимуму або зовсім припиняє поноси, сприятливо впливає на зменшення неприємних диспептичних явищ, як от: відриги, печії й неприємний смак у роті, відсутні загально-токсичні явища в організмі хворого...» [12].

Над новими методами лікування проносу, як основного симптому захворювання шлунково-кишкового тракту, у клінічному відділі працював професор М.М. Губергриц. Він запропонував «... змінити концентрацію водневого йонія, інакше кажучи реакцію середовища в тонких кишках трансдуоденальними промиваннями буферними рідинами (фосфатами й карбонатами)» [13]. Ця методика лікування застосовується і нині.

У зв'язку із поширенням мережі дієтичних закладів в Україні у 30-х рр. ХХ ст., науковцями клінічного відділу Київського інституту харчування В.С. Міхельсоном і Л.А. Берштейном для систематичного обліку ефективності дієтичного харчування запропонували удосконалену «Картку обліку ефективності дієтхарчування в дієткутку». На відміну від попередніх карток, розроблених Центральним науковим інститутом громадського харчування в Москві і Всеукраїнським інститутом харчування в Харкові, ця спрощена картка давала можливість масового використання в усіх дієткутках. Дана картка була апробована в дієтдиспансері при Першій центральній робітничій поліклініці (зав. – доцент В.С. Міхельсон) і дала

можливість отримати конкретний показник ефективності дієтичного харчування [14].

У 1937 р. цей відділ перетворено на клініко-експериментальний відділ. Даний підрозділ інституту продовжував вивчати питання лікувального харчування, особливо роль білка у харчуванні хворої людини, розпочатих ще на початку 30-х рр. XX ст.

У секторі гігієни Київського інституту харчування у 1934 р. доцент І.Я. Морейніс досліджував гігієну рибопромислових підприємств. Ним розроблені рекомендації щодо поліпшення санітарної культури робітників, санітарного впорядкування виробничих приміщень і територій, виробничих процесів, санітарного стану риби з моменту її вилову. Розкрив причини зараження червоної риби ботулізмом і надав рекомендації щодо профілактики цього інфікування та ін. [15]. Ці рекомендації були впроваджені на рибопромислових підприємствах, що значно зменшило кількість хворих на отруєння рибою.

Важлива увага приділялася профілактиці харчових отруєнь. Над цим питанням працювали українські інститути харчування, санітарно-бактеріологічні інститути та деякі кафедри епідеміології медичних інститутів. Серед видатних українських вчених, 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.

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 *B. Botulinus* у харчових продуктах реакцією преципітації (реакція осадження комплексу антигену з антитілом). Ними встановлено, що фільтрати культур *B. 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 *B. Botulinus* у харчових продуктах штучно зараженими *B. Botulinus* і токсином [2, 559].

Із метою ширшого вивчення ботулізму до Базилевського і Тевліни приєдналися дослідники Шкавера і Серебряна. Групою цих науковців проведені оригінальні роботи щодо біологічного методу визначення токсину *B. 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 [2, 559].

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 та 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 [2, 559].

Отже, вчені Київського інституту харчування здійснили значний внесок у розвиток гігієни харчування в Україні у 30-х рр. XX ст. Зокрема, ними розроблені методичні основи раціонального і збалансованого харчування, а також гігієнічні обґрунтування рецептури і виготовлення харчових продуктів, дієтичні столи при різних захворюваннях (М.М. Губергриц, В.С. Міхельсон, С.С. Цейтлін, Н.Н. Поллак, Л.А. Берштейн); досліджено гігієну рибопромислових підприємств і розроблено рекомендації щодо поліпшення санітарної культури робітників, санітарного впорядкування виробничих приміщень і територій, виробничих процесів, санітарного стану риби з моменту її вилову і до кінцевого результату, розкрито причини зараження червоної риби ботулізмом і підготовлено рекомендації щодо профілактики (І.Я. Морейніс); досягнуто значних успіхів у справі застосування методики ізольованих органів для визначення біологічним методом природи різних токсинів, збудників харчових отруєнь (Базилевський, Тевліна, Шкавера, Серебряна); розкрито етіологічний початок захворювань людей стахиботріотоксикозом, за що вчені отримали державні нагороди.

1. Гордин Б.Л. Пути развития гигиены питания в УССР за 40 лет / Б.Л. Гордин // Вопросы питания. – 1957. – № 6. – С. 4.
2. 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.

3. Грандо А.А. Развитие гигиены в Украинской ССР / А.А. Грандо. – К.: Здоров'я, 1975. – 198 с.
4. Ганіткевич Я. Історія української медицини в датах та іменах / Я. Ганіткевич. – Львів, 2004. – С. 162.
5. Ганіткевич Я. Українські лікарі – вчені першої половини ХХ століття та їхні наукові школи / Я. Ганіткевич. – Львів, 2002. – С. 11–37.
6. 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.
7. Товкун Л. П. Основні напрями та здобутки наукових досліджень інститутів харчування в Україні в 1929-1941 рр./ Л.П. Товкун // Переяславський літопис. – Вип. 9. – Переяслав-Хмельницький, 2016. – С. 178–185.
8. Товкун Л. П. Питання гігієни харчування у працях українських учених-гігієністів (20-30-ті ррст.) / Л. П. Товкун // Zbiór artykułów naukowych. Konferencji Międzynarodowej Naukowo Praktycznej «Priorytetowe obszary nauki» (29.11.2015 – 30.11.2015) – Warszawa: Wydawca: Sp. z o.o. «Diamond trading tour», 2015. – S. 40-43.
9. Губергриц М.М. До проблеми харчування рослинними білками / М.М. Губергриц та ін. // Проблеми харчування. – 1932. – № 1-2. – С. 67–72.
10. Міхельсон В.С. Уживання квасолі в дієтотерапії круглої виразки шлунку / В.С. Міхельсон, С.С. Цейтлін // Проблеми харчування. – 1932. – № 8-9. – С. 48–54.
11. Цейтлін С.С. Уживання квасолі в дієтотерапії круглої виразки шлунку / С.С. Цейтлін // Проблеми харчування. – 1932. – № 8-9. – С. 61–62.
12. Поллак М.М. Про застосування та вплив лактацидофільного молока / Н.Н. Поллак // Проблеми харчування. – 1932. – № 3. – С. 32–34.

13. Губергриц М.М. Про лікування проносів / М.М. Губергриц та ін. // Проблеми харчування. – 1934. – № 3. – С. 32–34.
14. Міхельсон В.С. Дієтхарчування на службі соціалістичного будівництва / В.С. Міхельсон, Л.А. Берштейн // Проблеми харчування. – 1932. – № 8-9. – С. 41–47.
15. Морейніс І.Я. Гігієна рибопромислових підприємств / І.Я. Морейніс // Проблеми харчування. – 1934. – № 6. – С. 44–50.

REFERENCES

1. Gordin B.L. Puti razvitiya gigieny pitaniya v USSR za 40 let / B.L. Gordin // Voprosy pitaniya. – 1957. – № 6. – S. 4.
2. Hordin B.L. Rozvytok hihiieny kharchuvannia v URSR / B.L. Hordin // Dosiahnennia okhorony zdorov'ia v Ukrainskii RSR / Pid red. L.P. Shupyka. – K.: Derzhavne medychne vydavnytstvo URSR, 1958. – S. 554–577.
3. Grando A.A. Razvitie gigieny v Ukrainskoy SSR / A.A. Grando. – K.: Zdorov'ya, 1975. – 198 s.
4. Hanitkevych Ia. Istoriia ukrainskoi medytsyny v datakh ta imenakh / Ia. Hanitkevych. – Lviv, 2004. – S. 162.
5. Hanitkevych Ia. Ukrainski likari – vcheni pershoi polovyny XX stolittia ta yikhni naukovy shkoly / Ia. Hanitkevych. – Lviv, 2002. – S. 11–37.
6. Shulipenko I.M. Maks Moiseiovych Huberhryts: storinky zhyttia i tvorchosti (do 80-littia kafedry i kliniky propedevtyky vnutrishnoi medytsyny № 1 Natsionalnoho medychnoho universytetu imeni O.O. Bohomoltsia) / I.M. Shulipenko // Vnutrenniaia medytsyna. – 2008. – № 4 (10). – S. 36-42.
7. Tovkun L.P. Osnovni napryamy ta zdobutky naukovykh doslidzhen' instytutiv kharchuvannia v Ukrayini v 1929-1941 rr./ L.P. Tovkun // Pereyaslavs'kyi litopys. – Vyp. 9. – Pereyaslav-Khmel'nyts'kyi, 2016. – S. 178–185.
8. Tovkun L.P. Pytannia hihiieny kharchuvannia u pratsiakh ukrainskykh uchenykh-hihiienistiv (20-30-tirrst.) / L.P. Tovkun // Zbiór artykułów naukowych. Konferencji Miedzynarodowej NaukowoPraktycznej «Priorytetowe obszary nauki»

(29.11.2015 – 30.11.2015) – Warszawa: Wydawca: Sp. z o.o. «Diamond trading tour», 2015. – S. 40-43.

9. Huberhryts M.M. Do problemy kharchuvannya roslynnymy bilkamy / M.M. Huberhryts ta in. // Problemy kharchuvannya. – 1932. – № 1-2. – S. 67–72.

10. Mikhel'son V.S. Uzhyvannya kvasoli v diyetoterapiyi kruhloyi vyrazky shlunku / V.S. Mikhel'son, S.S. Tseytlin // Problemy kharchuvannya. – 1932. – № 8-9. – S. 48–54.

11. Tseytlin C.S. Uzhyvannya kvasoli v diyetoterapiyi kruhloyi vyrazky shlunku / S.S. Tseytlin // Problemy kharchuvannya. – 1932. – № 8-9. – S. 61–62.

12. Pollak M.M. Pro zastosuvannya ta vplyv laktatsydoofil'noho moloka / N.N. Pollak // Problemy kharchuvannya. – 1932. – № 3. – S. 32–34.

13. Huberhryts M.M. Pro likuvannya pronosiv / M.M. Huberhryts ta in. // Problemy kharchuvannya. – 1934. – № 3. – S. 32–34.

14. Mikhel'son V.S. Diyetkharchuvannya na sluzhbi sotsialistychnoho budivnytstva / V.S. Mikhel'son, L.A. Bershteyn // Problemy kharchuvannya. – 1932. – № 8-9. – S. 41–47.

15. Moreynis I.Ya. Hihiyena rybopromyslovykh pidpryyemstv / I.Ya. Moreynis // Problemy kharchuvannya. – 1934. – № 6. – S. 44–50.