

ФІЛОСОФСЬКІ НАУКИ

УДК 641.008

DOI: 10.15587/2313-8416.2017.102071

ОЦЕНКА ВЗАИМОДЕЙСТВИЯ ПОНЯТИЯ «ЗНАНИЕ» И СОВРЕМЕННЫХ МИРОВЫХ ПРОБЛЕМ ПИТАНИЯ ЧЕЛОВЕКА

© Я. Ю. Радченко, Л. А. Радченко, А. Э. Гасанова, Л. М. Биленко, А. А. Погорелова

В исследовании проанализировано понятие «знания» как фактора устойчивого экономического развития мира. Рассмотрено проблему организации подходов к современному питанию человека, показано использование новых технологий и оборудования при приготовлении пищи. Изучено работу Всемирной ассоциации сообществ шеф-поваров (WACS), связанную с функционированием современного общества и употреблением продуктов, имеющих высокую потребительскую ценность современного питания человека

Ключевые слова: наука, знание, питание человека, история культуры питания, кулинарные конкурсы, WACS

1. Введение

Весь XX век и начало XXI века современный человек перестал быть субъектом культурно-исторического процесса, утратил собственную субъективность и превратился из субъекта собственной жизни в объект влияния и манипуляции, которое предлагает общество.

Во всем мире человеком – потребителем очень легко манипулировать с помощью стандартизированной продукции развитых индустриальных стран. Человеку навязывают понятия и суждения о том или ином продукте в готовом виде, тревожным же фактом является то, что очень долго потребители не понимали вредности «фаст-фудов» (fast food), т. е. изобретенных средств быстрого питания для человека.

В погоне за прибылью концерны-гиганты, пищевые производители выпускают продукцию, которая наносит вред здоровью человека, особенно детскому населению планеты. Написано множество диссертаций, в которых научно доказано вредность употребляемых, так называемых, условно съедобных продуктов. Поэтому объединение и работа Всемирной ассоциации сообществ шеф-поваров, проведение конгрессов, фестивалей и конкурсов в различных странах, обобщение опыта в создании блюд с высокими органолептическими свойствами и повышенной пищевой ценностью, должно дать свои результаты.

2. Литературный обзор

Большинство ученых мира сегодня определяют знания как фактор устойчивого экономического развития мира, которые имеют важное значение не только для развития науки, но и для хозяйственной деятельности общества, которое должно решать проблему выживания человека и человечества в современных

условиях: «Поэтому проблема определения сценария, модели дальнейшего развития общества и экономики является сегодня самой актуальной среди всех проблем, которые стоят перед обществоведческими науками. Теоретическому ее осмыслению и посвящено исследование [1]. Системные научные труды П. К. Анохина, Н. А. Бернштейна и других заложили основу теории «опережающего отражения действительности», в соответствии с которой экономическая, то есть целенаправленная деятельность, базируется на способности человека к предвидению. Этот подход становится не просто желательным, но необходимым. Когда речь идет об императиве выживания человечества, о сценарии дальнейшего его развития, «нельзя исходить только из сиюминутной ситуации. Многие из того, что было сделано в прошлом, уже нельзя исправить сегодня, а от тех шагов, которые предпринимаются сейчас, во многом зависит будущее. Фактор времени приобретает особое значение в условиях, когда речь идет о выживании человечества. По каждому из глобальных неустойчивостей, связанных с экологией, материальными условиями жизни общества и с информационной средой, существуют свои пределы устойчивости, за которыми могут последовать бифуркации и катастрофы. В течение времени клубок проблем расширяется, охватывая все новые стороны жизни. Здесь наука играет принципиальную роль, поскольку необходимы прогнозирование, оценки последствий того, что мы делаем сегодня, доведение их до сознания людей» [2]. В этом плане важны критерии устойчивости в развитии в новой цивилизации [3]. В 1959 году профессор Гарвардского университета Д. Белл на международном социологическом семинаре в Зальцбурге впервые использовал термин «постиндустриальное общество» для обозначения такого социального строя, где по-

средством технологизации индустриальный сектор теряет свое значение, а главной производственной силой становится наука, причем потенциал общества зависит от масштабов доступной информации и знаний [3].

Очень сложно найти в современной науке исследования, особенно зарубежных ученых, которые дают научные заключения проведению международных конкурсов, фестивалей, соревнований и их значение. Только харьковские ученые в своем исследовании первыми внесли свои научные рекомендации и сенсационные факты, а так же продемонстрировали результаты своих исследований и предложили новейшие, уникальные методы глубокой переработки пищевых продуктов, которые влияли на качество и энергетическую ценность приготовленных блюд на международном кулинарном фестивале г. Харькове, Украина «AgroCookFest-2016». Продемонстрировали, что в разных видах сырья содержатся скрытые формы биологических веществ [4, 5]

К сожалению, многие ученые мира мало используют в своих исследованиях фито-добавки из лесных ягод и плов, которые нам дала природа.

3. Цель и задачи исследования

Цель исследования – оценка взаимодействия понятия «знание» и современных мировых проблем питания человека.

Для достижения цели были поставлены следующие задачи:

– изучить влияние современных научных знаний и само понятие знание, как фактор устойчивого экономического развития мира;

– провести анализ использования старинных пищевых продуктов и их пищевой ценности в современном мире;

– исследовать процессы влияния на питание человека благодаря новым научным открытиям и появлению в мире абсолютно нового оборудования для приготовления пищи;

– изучить тенденции в организации питания человека и выявить влияния на них Всемирных конгрессов, фестивалей, конкурсов;

4. Знания как фактор устойчивого экономического развития мира

Разработан новый метод решения проблем питания человека на основе новейших технологий с использованием инновационных подходов к работе пищевого оборудования в комбинации с открытиями в области питания.

За последние годы все больше исследователей сходятся на том, что невозможно развивать пищевые технологии без появившихся новых открытий в сфере пищевой химии. В мире ежедневно появляется огромное количество пищевых продуктов, которые содержат различные искусственные добавки, консерванты, стабилизаторы, красители, которые зачастую внедряются в пищевую промышленность без серьезных предварительных исследований и пагубно влияют на организм человека.

В последнее время прослеживается тенденция научных работ передовых ученых, которые пытаются в своих исследованиях доказать, что для питания че-

ловечества необходимы новые технологии, которые основаны на старинных рецептах, продуктах известных человечеству с незапамятных времен [1–3]. С новыми знаниями, научными открытиями и применением к ним новых технологий, общество постепенно осознает важность применения тех продуктов и кулинарных секретов, которыми владели предки. Анализируя историческое происхождение кулинарных рецептов в древности, практически прослеживается картина создания человечеством технологий производства продуктов питания человека, как повторение старинных рецептов, тех же процессов приготовления пищи, но с использованием новейшего оборудования (suite, пароконвектоматы). Инновационное оборудование включает 70 и более программ отличающиеся между собой режимами технологической обработки (температурой, интенсивностью и количеством подачи пара, наличием циркуляции или воздушным обдувом и др.) [6].

Древние люди более шести тысяч лет до нашей эры уже варили пшеничную и ячменную кашу, употребляли овощи, мясо коз, овец, коров, которых уже приручили и держали как домашних животных. Все это происходило на протяжении длительного периода. Прогресс постепенно проникал с Передней Азии на территорию сегодняшней Греции, постепенно пробираясь по Дунаю и частично морем. На протяжении длительного периода времени народы Средиземного моря создавали собственные центры цивилизации, из которых в последующем развились Древняя Греция и Римская Империя. Появились большие Европейские территории, объединенные единой властью, которая дала предпосылки для появления гастрономических традиций отдельных регионов на земле.

Анализируя древние фрески, картины, мозаику видим изображение трапез, где является обязательными и вино и блюда из зерна и оливкового масла, которые и сегодня являются одними из основных продуктов питания человека. И даже появление первой поваренной книги, написанной философом Архостратом за 400 лет до н. э. на Сицилии, ничего не изменило. Римская Империя постепенно поглотила Грецию, оставив за собой множество греческих блюд и гастрономических традиций, развив их дальше.

Кухня Византии достигла истинной утонченности, а турецкий народ предал восточную нотку всем блюдам Балкан, таким как блюда из баранины, овощей и греческих сладостей, которые популярны во всем мире и сегодня. Только сыр Фета придает обычному «греческому салату» вкус деликатеса. В каждой области Европы и Азии существуют свои гастрономические традиции. На побережье – знаменитые рыбные блюда, в Италии – «ризотто», мясные блюда и ветчина, к каждому из них предлагается свой сорт вина.

С давних пор важную роль во Франции занимает еда. О всемирно известных французских сырах, сортов которых неисчисляемое количество, знает весь мир. Поэтому Франция единственная страна в мире, кухня которой занесена в ЮНЕСКО как всемирное наследие человечества.

Огромное влияние на формирование культуры питания человека и применение новых технологиче-

ских процессов в приготовление пищи оказывает работа Всемирной ассоциации сообществ шеф-поваров (WACS) а так же международного кулинарного конкурса «Золотой Бокюз» (*Bocuse d'Or*) – это чемпионат мира шеф-поваров. Названный в честь шеф-повара Поля Бокюза, он проводится в течение двух дней в конце января в Лионе, Франция, в международной гостинице SIRHA, выставке общественного питания и продовольственной торговли, и является одним из самых престижных кулинарных соревнований в мире [7].

Проанализируем работу Всемирной ассоциации сообществ шеф-поваров за последнее время. Всемирная ассоциация сообществ шеф-поваров (WACS) – это всемирная сеть ассоциаций поваров, основанная в октябре 1928 года в Сорбонне в Париже. На этом первом съезде присутствовали 65 делегатов из 17 стран, представлявших 36 национальных и международных ассоциаций, а почетный Август Эскофье был назван первым почетным президентом WACS. Сегодня в этом глобальном органе в качестве членов входят 72 официальных ассоциации шеф-поваров. Двухгодичный конгресс является отличительной традицией WACS и был организован в более чем 20 городах по всему миру. В течение прославленной 74-летней истории WACS управляется избранным президентским органом, состоящим из президента WACS, вице-президента, казначея, генерального секретаря и Почетным президентом страны. Кроме того в управлении WACS существует совет директоров континентальных стран, которые следят за регионами Азии, Европы, Тихого океана и Северной и Южной Америки. Отдельный комитет руководит всеми делами, связанными с кулинарией [6].

Авторы статьи были непосредственными участниками многих конгрессов, фестивалей и конкурсов в различных странах мира (Балканские страны, Шри-Ланка, Европа, Азия, Африка). На каждом конгрессе, который проводился по всему миру от Европы до Африки присутствуют практически все ведущие ученые различных стран и шеф-повара ведущих ресторанов, председатели кулинарных союзов стран мира, входящих в WACS. На сегодня WACS объединяет в своих рядах более 10 миллионов человек. Это огромная организация специалистов, анализирующих и диктующих моду в современной кулинарии. На последнем конгрессе, который проходил в Греции осенью 2016 года президентом Всемирной ассоциации сообществ шеф-поваров (WACS) был избран опытный человек и авторитет в области питания Томас А. Гуглер [6]. Под его председательством был проведен 20–22 октября 2016 года международный кулинарный фестиваль в Харькове «AgroCookFest – 2016», где впервые была решена проблема совместной работы аграриев выращивающих продукты, ученых занимающихся продуктами питания и шеф-поваров мира, которые были официальными судьями на этом конкурсе. В нем приняли участие повара из 15 стран мира [4]. В декабре-ноябре были проведены конкурсы на Африканском континенте, во Вьетнаме, весной множество конкурсов прошло на Балканских островах, где выступали и молодые и маститые шефы, которые анализировали приготовление блюд с применением новейшего технологического оборудо-

вания. Высокую оценку заслуживает традиционный с 1987 года конкурс «Золотой Бокюз», который был организован Лионскими поварами, кондитерами и булочниками. Они находили вдохновение в классической французской кухне. С 2003 года в «Золотом Бокюзе» принимают участие повара из разных стран Европы, блюда становятся точнее, вкусы более выверенные. С 2007 года блюда превращаются в ювелирные работы – это было начало кухни, которую сегодня называют – молекулярной. Правила «Золотого Бокюза» меняются, чтобы дать возможность разным странам рассказать о собственной истории, продуктах, чтобы повара могли фантазировать, на сколько позволяет блюдо. В первую очередь отдается предпочтение блюдам из растительных ингредиентов [8]. Конкурсы превращаются во всемирный кулинарный саммит, где выступают крупные корпорации, производители еды всемирных сетей общественного питания, ученые и повара. Эти кулинарные конкурсы во многом определяют и формируют тенденции ресторанного дела на ближайшее время. Конкурсы становятся и вершиной кулинарной дипломатии: развитие «креативной» кухни и здорового питания. Руководство конкурсов не забывает о том, что в мире избытка существуют голодные люди и поэтому одним из вопросов WACS, является программа оказания помощи голодающим детям Африки, беженцам из Ирака и Сирии [6].

Наука и кулинарное мастерство в последнее время находятся в очень тесном взаимодействии. Как результат, по приглашению всемирно известной Академии кулинарного искусства Le Cordon Bleu (Париж) ректор КНТЭУ Анатолий Мазараки и проректор Валерий Сай недавно посетили своего давнего партнера. Следует отметить, что это известное заведение на сегодняшний день создало более пятидесяти совместных учебных структур в 24 странах мира (в т. ч. США, Великобритания, Швеция, Япония, Китай и др.). Подготовка, в которых осуществляется обучением от уровня шеф-повара до магистра по менеджменту и ресторанных технологий тех. В парижском кампусе ежегодно в среднем учатся студенты сорока национальностей, а галерея преподавателей представлена известными шеф-поварами не только Франции, но и всего мира. Поэтому неудивительно, что для нового кампуса Le Cordon Bleu было выбрано одно из самых красивых мест Парижа – на набережной р. Сена

Результаты переговоров президента Le Cordon Bleu Андре Куантро, вице-президент Шарля Куантро и ректора КНТЭУ Анатолия Мазараки, показали, что Le Cordon Bleu, продолжая в различных формах сотрудничество с КНТЭУ, освоили идею совместного учебного заведения в Киеве. Кстати, первого и пока единственного проекта на всю Центральную и Восточную Европу [9].

Можно согласиться с мнением известного французского повара Алена Дюкаса: «Что предугадывать тренды в питании бесполезно, потому что будущее будет точно таким, каким мы сделаем его сегодня. Мы, повара, должны это будущее построить. Нужно иметь глобальный взгляд, потому что это реальность, мы все из разных стран, воспитаны в разных

кулинарных традициях, но это не мешает нам делиться идеями. Но когда мы приходим в свой ресторан, наша местная точка зрения возвращается. Потому что мы принадлежим, региону, кварталу, городу и сельской местности, которая его окружает» [10].

5. Результаты исследования

Полученные результаты исследования были подтверждены на международных научных конференциях (Міжнародна науково-практична конференція «Туристичний, готельний і ресторанний бізнес: інновації та тренди» м. Київ, 7 квітня 2016 р., Міжнародна науково-практична конференція студентів, аспірантів та молодих учених «Наукова робота молоді – ефективна освіта, сильне суспільство» м. Харків, 22 березня 2016 р., Міжнародна науково-практична конференція «Інтегративні функції життєтворчості: освітній вимір сучасних реалій» м. Кам'янець-Подільський, травень 2017 р.), міжнародних конкурсах "AgroCookFest" 20 октября 2016 г., Biser Mora 2017 (о.Брач, Хорватия), международный фестиваль кулинарного мастерства Южной Европы в г. Салоники, Греция, где участвовали авторы статьи.

Особый интерес у ученых и шеф-поваров мира вызвала работа научной школы Харьковского государственного университета питания и торговли, под руководством доктора технических наук, профессора, заслуженного деятеля науки и техники Украины, Лауреата Государственной премии Украины в отрасли науки и техники Раисы Павлюк в направлении глубокой переработки разных видов пищевого растительного сырья и разработки нанотехнологий получения натуральных растительных добавок в наноразмерной форме и функциональных оздоровительных продуктов с принципиально новыми потребительскими качествами, которых невозможно добиться,

используя традиционные методы переработки [5, 11]. Все результаты были использованы при приготовлении блюд на международных кулинарных фестивалях под контролем ученых.

Результаты приведенных в статье фактов связаны с необходимостью решения на планете таких глобальных проблем, как: голод, 50 % дефицита в рационе питания БАВ (витаминов, каротина, минеральных веществ, белка и др.). Значение этих результатов влияет на решение проблемы, связанной с резким ухудшением экологической ситуации в Украине и других странах мира.

6. Выводы

1. Без научных знаний развитие и производство новых пищевых продуктов для питания человека обречено на непрофессиональный подход, который приведет к примитивному применению новых технологий и оборудования.

2. Будущее кулинарии будет зависеть от способности совместить два взгляда – глобального, отдающего себе отчет в реалиях всемирной кулинарной обстановки и локального несущего в себе идентичность и наследие ремесленных навыков.

3. Без современных технологий и новых открытий ученых этот процесс невозможен, но человечество должно осторожно относиться к этому процессу, чтобы не попасть в зависимость от этих же технологий. Технологии служат человеку, а не наоборот.

4. Необходимо очень бережно относиться к молодежи, которая обучается ремеслу повара, среди них очень много талантливых шеф-поваров и они должны получить мировое наследие кухни – это будущее питания на планете. Сегодня 21й век ставит новые приоритеты в кулинарии – ученые вместе с поварами занимаются разработкой питания человека в космосе.

Литература

1. Радченко, Я. Ю. Знание как стратегический ресурс устойчивого экономического развития [Текст]: дис. ... канд. эконом. наук / Я. Ю. Радченко; Харьковский национальный университет имени В. Н. Каразина. – Х., 2004. – 209 с.
2. Лисичкин, В. А. Глобальная Империя Зла [Текст] / В. А. Лисичкин, Л. А. Шелепин. – М.: Изд-во Эксмо, 2003. – 446 с.
3. Голоб, Б. Передумови формування асортименту функціональних молочних продуктів [Текст] / Б. Голоб // Товари і ринки. – 2014. – № 2 (18). – 17–23.
4. Офіційний сайт КНТЕУ [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://knteu.kiev.ua/blog/read/?pid=19206>
5. Павлюк, Р. Ю. Новий напрямок глибокої переробки харчової сировини [Текст]: монографія / Р. Ю. Павлюк, В. В. Погарська, Л. О. Радченко, В. А. Павлюк, Р. Д. Таубер, Н. М. Тимофеева та ін. – Х.: Факт, 2017. – 380 с.
6. WACS [Electronic resource]. – Available at: www.worldchefs.org
7. Радченко, Л. А. Світові тенденції та національні пріоритети України [Текст]: інформ.-довід. вид. IV міжнар. форуму / Л. А. Радченко // AgroCookFest–2016. – Х.: ХТЕК КНТЕУ, 2016. – С. 65–78.
8. Малевич, С. Современная кухня. Искусство и наука приготовления [Электронный ресурс] / С. Малевич // Kitchen Industries. – 2017. – Режим доступа: www.kitchenindustries.club
9. Певзнер, Г. В Лионе прошел конкурс «Золотой Бокюз» [Электронный ресурс] / Г. Певзнер // Голоса со всего мира. – 2015. – Режим доступа: <http://ru.rfi.fr/stil-zhizni/20150210-v-lione-proshel-konkurs-zolotoi-bokyuuz>
10. Булатова, С. О. Рукописна книга XVIII ст. з історії старопольської кухні «Zbior dla kuchmistrza jak potraw jako ciast robienia», з фондів Інституту рукопису Національної бібліотеки України імені В. І. Вернадського [Текст] / С. О. Булатова // Рукописна та книжкова спадщина України. – 2016. – № 20. – С. 22–42. – Режим доступу: http://nbuv.gov.ua/UJRN/rks_2016_20_4
11. Новикова, Е. А. Библия французской кухни Поля Бокюза [Текст] / Е. А. Новикова, М. П. Марчевская. – М.: АСТ, 2014. – 784 с.

*Рекомендовано до публікації д-р філос. наук, професор Триняк М. В.
Дата надходження рукопису 11.04.2017*

Радченко Ярослав Юрьевич, кандидат экономических наук, Харьковский торгово-экономический колледж Киевского национального торгово-экономического университета, ул. Клочковская, 202, г. Харьков, Украина, 61045
E-mail: energygory@gmail.com

Радченко Людмила Алексеевна, кандидат исторических наук, профессор, директор, Харьковский торгово-экономический колледж Киевского национального торгово-экономического университета, ул. Клочковская, 202, г. Харьков, Украина, 61045
E-mail: kharkiv@htek.com.ua

Гасанова Анна Эдуардовна, кандидат технических наук, преподаватель, Харьковский торгово-экономический колледж Киевского национального торгово-экономического университета, ул. Клочковская, 202, г. Харьков, Украина, 61045
E-mail: gasanova.anna.edyardovna@gmail.com

Биленко Леонида Мичиславовна, Харьковский торгово-экономический колледж Киевского национального торгово-экономического университета, ул. Клочковская, 202, г. Харьков, Украина, 61045
E-mail: kharkiv@htek.com.ua

Погорелова Анна Александровна, преподаватель, Харьковский торгово-экономический колледж Киевского национального торгово-экономического университета, ул. Клочковская, 202, г. Харьков, Украина, 61045
E-mail: annapogorelova91@gmail.com