УДК 637:639.02

ЗНАЧЕНИЕ НАЦИОНАЛЬНЫХ БЛЮД НАРОДА САХА В ПЕРЕДАЧЕ ОПАСНЫХ ИНВАЗИОННЫХ БОЛЕЗНЕЙ

Людмила Михайловна Кокколова

*ФГБНУ «Якутский научно-исследовательский институт сельского хозяйства
им. М.Г. Сафронова» e.mail: kokolova_lm@mail.ru*

Аннотация. Блюда народов Севера Якутии специфичны. Они, как правило, приготавливаются из животных, рыбы, которые обитают в условиях тундры и вылавливаются в холодных реках. Коренные малочисленные народы севера издревле занимались оленеводством, охотой и рыболовством. Поэтому блюда преобладают, в основном из продуктов их промыслов. Блюда очень сытны, ведь они должны поддерживать энергию в человеке. Для коренного населения Якутии характерен белково-липидный тип питания, способствующий формированию «полярного метаболического типа». Он характеризуется высоким содержанием в суточном рационе белка свыше 15%, жира свыше 35%, ниже 50% углеводов, в отличие от «европейского типа населения», в рационе питания котором преобладают углеводы. Питание народов Якутии ранее характеризовалось рядом особенностей первое место в структуре потребления основных групп продуктов питания, принадлежало мясным, молочным продуктам и рыбе.

Ключевые слова: народ, рыба, охота, национальные блюда, Якутия, условия, инвазия, передача.

Annotation. Dishes of the peoples of the North of Yakutia are specific. They are usually made from animals, fish that live in tundra conditions and are caught in cold rivers. Indigenous peoples of the north from ancient times were engaged in reindeer herding, hunting and fishing. Therefore, the dishes predominate, mainly from the products of their trades. Dishes are very satisfying, because they must support energy in a person. The indigenous population of Yakutia is characterized by a protein-lipid type of food, which contributes to the formation of a "polar metabolic type." It is characterized by a high content of protein in the daily diet of more than 15%, fat above 35%, below 50% carbohydrates, in contrast to the "European type of population", in a diet which is dominated by carbohydrates. The food of the peoples of Yakutia was previously characterized by a number of features the first place in the structure of consumption of the main groups of food products, it belonged to meat, dairy products and fish.

Keywords: people, fish, hunting, national dishes, Yakutia, conditions, invasion, transfer.

Введение

Согласно биоклиматическому районированию (Якутия) относится к экстремально-суровой зоне. Климат резко континентальный, отличается продолжительным зимним и

коротким летним периодами. Максимальная амплитуда средних температур самого холодного месяца января и самого тёплого июля составляет 102,8°C. По абсолютной величине минимальной температуры и по её суммарной продолжительности холодного периода от 6,5 до 9 месяцев в год республика не имеет аналогов в Северном полушарии.

Якутия состоит из 35 административно территориальных единиц: 33 улусов и 7 городов, общая численность населения составляет 949,8 тыс. человек, 80% населения проживает в сельской местности. Занимаются рыболовством, оленеводством, коневодством и скотоводством. [1]

Опасность для здоровья человека представляет присутствие в пищевых продуктах патогенных микроорганизмов, искусственных и естественных радионуклидов, солей тяжёлых металлов, нитритов, нитратов, пестицидов, а также пищевых добавок. Для изучения биологической ценности белков наибольшее применение получили биологические методы исследования, результаты которых служат основой для сравнения с данными, полученными при использовании химических методов.

Объект и методика

Физические методы анализа состава и свойства продуктов, определение структуры и состояние основных пищевых нутриентов. Определяется относительная плотность и удельная масса, оценка свойства мяса, мясо- и рыбaproдуктов.

Биохимические методы анализа качества продуктов при хранении, созревании мяса и рыбы. Микробиологические методы определяют степень обсеменения пищевого сырья и продуктов микроорганизмами, в том числе наличие бактерий. Физиологические методы используются при определении биологической ценности и безвредности пищевых продуктов, степень усвоения пищевых веществ, реальную энергетическую способность. Органолептические методы применяются для определения пищевой ценности сырья и продуктов, оцениваются с помощью органов чувств: зрения, обоняния, вкусовых ощущений и осязания.

За последние годы в организации и проведении контроля качества продуктов питания произошли существенные изменения. В промышленность внедрены новые правила приёмки и отбора проб, которые основаны на методах статистического приёмочного контроля, введены также новые стандарты на методы определения физико-химических показателей пищевых продуктов. В обеспечении высокого качества продуктов питания важная роль принадлежит работе производственной лаборатории, выполняющей на предприятиях пищевой промышленности функции отдела технического контроля. Успешное выполнение этих функций зависит от квалификации сотрудников, оснащённости лаборатории

необходимыми средствами контроля, реактивами, посудой, вспомогательным оборудованием, обеспеченности нормативной документацией и справочными данными.

Биологические методы основаны на скормливании изучаемого белка живому организму с последующим выявлением его реакции. Основными показателями оценки при этом являются привес (рост животных) за определённый период времени, расход белка и энергии на единицу привеса, коэффициенты перевариваемости и отложения азота в теле, доступность аминокислот.

Эти методы исследования широко использованы для определения различных индексов биологической ценности национальных блюд.[2]

Результаты исследований

Безопасными для здоровья принято считать продукты, которые не содержат или содержат в минимально допустимых санитарными нормами качества токсические вещества, не должны обладать канцерогенными, мутагенными или иными неблагоприятными воздействиями на организм человека.

Якутия славится ценными сортами рыбы. Строганина из свежемороженой "белой" рыбы и всевозможные рыбные блюда во все времена являлись поставщиком не только ценного белка, фосфора, кальция, витаминов гр. А, Д и других, но и ценного рыбьего жира, восполнявшего недостаток в растительных жирах. Кроме того, в жирах рыб, живущих в холодных водах, имеются специфические полиненасыщенные элементы, так необходимые для организма человека – для его красоты, силы и выносливости. Крупных речных рыб сиговых пород (нельма, чир, омуль, муксун, сиг и др.) якуты и другие северные народы употребляют свежеморожеными (строганина). «Одним из любимых и действительно очень вкусных и здоровых блюд считается у якутов «строганина» - мерзлая, изрезанная в ломтики рыба». [3] Для строганины берут рыб разных пород высших сортов: лососины, стерляди; других якуты и не употребляют. Нужно, чтобы рыба промерзла до очень низкой температуры, не меньше 40°С, иначе она кажется дряблой и водянистой. Из частей рыб в сыром виде едят еще печень налима и икру любой рыбы.

В настоящее время среди населения все большей популярностью пользуются блюда, для приготовления которых используется сырая, маринованная или копченая рыба (суши, роли, сашими и др.). Однако необходимо знать и помнить, что рыба часто является инфицированной гельминтами, обычно личиночной стадией гельминтов. Они вредны для здоровья человека, заражение некоторым видами гельминтов несет большую опасность для здоровья человека и может вызвать серьезные последствия.

Многие местные жители любят слабосоленую рыбу, засолка составляет всего 15-20 минут, имеющие в рыбе паразиты и их личинки остаются живыми.

Diphyllobothrium latum – разновидность ленточного червя, окончательными хозяевами которого выступают люди, собаки, медведи и другие животные, промежуточными – пресноводные рачки, дополнительными – пресноводные рыбы. Заражение млекопитающих происходит при поедании рыбы, в которой были личинки паразита (плероцеркоиды) – это вызывает заболевание дифиллоботриоз. Лентец широкий имеет долгую историю заражения людей, которые регулярно употребляющих в пищу рыбу. Особенно тех, чьи обычаи включают в себя потребление сырой или плохо обработанной рыбы.

Медвежати́на, медвежье мясо по своим гастрономическим свойствам очень высоко ценится, особенно у коренного населения. Среди местных охотников, многие предпочитают именно медвежатину. Нужно помнить, что медвежье мясо в большинстве случаев бывает заражено личинками *Trichinella spiralis*. По результатам наших исследований 98 бурых медведей, личинки трихинелл обнаружены у 43 (43,9%). Напомним, последняя крупная вспышка заболеванием трихинеллеза, которая была озвучена официально в Якутии было 1999 году, в г. Нерюнгри, заболели 60 человек, в том числе четыре ребенка в возрасте до 14 лет, 2002 году 10 человек. Заражение произошло, когда жители употребляли в пищу вяленое и копченое мясо бурого медведя.

Очень опасная болезнь эхинококкоз в ларвальной стадии цестоды *Echinococcus granulosus*, паразитирует в паренхиматозных органах – легких, печени и гортани у оленей, лосей и косуль.

Наши многолетние исследования показывают, что *Echinococcus granulosus* (larva) эхинококковые пузыри были обнаружены у 76,2% лосей (*alces alces*), 17,2% оленей (*rangifer tarandu*) и 1,21% косуль (*capriolus capreolus*). Максимально поражены лоси эхинококкозом в Хангаласской, Горном, Амгинском районах, у оленей обнаруживали в Анабарском, Оленекском, Оймяконском районах. [4]

У 5 косуль впервые обнаружили эхинококковые пузыри в печени на территории Центральной Якутии. По данным заболевших эхинококкозом населения 35,5% в возрасте старше 60 лет, 55,3% заболевших это женщины. В 57,1% случаев заболели в результате длительного контакта с охотничьими собаками, в 28,6 – при выполнении работ по выделке шкур, 14,3% – связано с работой в звероферме.

Выводы

Пища, ее состав, способы приготовления повседневных, праздничных и обрядовых блюд любого народа, являются этнической традицией, составным элементом культуры. У каждого народа существует своя, исторически сложившаяся традиционная кухня. Это обусловлено укладом жизни, формами ведения этнического хозяйства, обычаями, традициями, вероисповеданием, которые находятся в прямой зависимости от географических

и климатических условий региона постоянного проживания коренных малочисленных народов Севера, а местом постоянного проживания их является Крайний Север.

Одним из главных условий благополучной жизни человека в экстремальных условиях является качественное питание, которое компенсирует отрицательное воздействие климата на организм, поэтому у северных народов огромное внимание с давних времен уделялось хорошей здоровой пище.

У народов Арктики, занимающихся коневодством, оленеводством, охотой, рыболовством и собирательством, кочевой и полукочевой образ жизни сохранился. В нем все подчинено объективным обстоятельствам: сам человек, предметы и орудия труда, хозяйственная деятельность, традиции, обычаи, верования, материальная и духовная культура и фундаментальная основа формирования здоровья – питание.

Список литературы

1. Официальный информационный портал Республики Саха (Якутия) <http://old.sakha.gov.ru>
2. Базарнова Ю.Г. Методы исследования сырья и готовой продукции: Учеб.-метод. пособие. СПб.: НИУ ИТМО; ИХиБТ, 2013. – 76 с.
3. Сулейманов А.А. «Ресурсы холода» в системе питания якутов: традиции и современность /А.А. Сулейманов. // Ж. Научный диалог №2 – 2018 с. 263-274.
4. Кокколова Л.М. Григорьев И.И. Гельминтофауна диких копытных животных Якутии. / Л.М. Кокколова, И.И. Григорьев // Материалы Международного симпозиума «Новые материалы и технологии в условиях Арктики». г. Якутск СВФУ Издат: Центр научного знания «Логос», г. Ставрополь (РИНЦ). 2014 г. – С. 93-95.

Importance of national dishes people of Sakha in the transmission of dangerous invasive diseases

Luidmila M. Kokolova *FGBIU "Yakut Scientific Research Institute of Agriculture named after M.G. Safronov"*