

УДК 159.9.016.2. 37

САЛЫЦЕВА Е. А., студентка гр. ППЖП-311 (УрГАУ)
Научный руководитель СТЕПАНОВ А. В., к.с.н., доцент (УрГАУ)
г. Екатеринбург

РАЗВИТИЕ ПИЩЕВОГО ИНТЕЛЛЕКТА СРЕДИ НАСЕЛЕНИЯ

На сегодняшний день в нашем мире стремительно развиваются различные направления, изучающие все возможные вопросы питания; следовательно, сама эта тема, безусловно, становится всё более актуальной. В сущности, именно так называемый «Foodnet» давно диктует нам новые тренды в питании. Однако не все люди готовы их принимать: многие из них, к примеру, до сих пор чересчур консервативны в вопросах питания и боятся пробовать новое, другие не понимают и не желают понимать слишком сложные вкусовые ощущения и т. д. Отсюда образовывается необходимость в повышении так называемого «пищевого интеллекта» среди населения.

На данный момент не существует четкого определения относительно того, что такое пищевой интеллект; это связано с тем, что названная выше проблема только начинает набирать обороты. В общем и целом, развитию пищевого интеллекта можно дать следующую характеристику: это комплекс мероприятий, направленный на развитие вкусовых рецепторов человека, восприятие новых вкусов и блюд, культуру потребления и сочетания различных продуктов.

У пищевого интеллекта, бесспорно, есть социальный подтекст. Его изучение и реализация позволит обществу развивать культуру питания и потребления, разнообразит рацион людей, позволит открывать новые продукты и вкусы, что в конечном итоге, вполне вероятно, создаст более интеллигентное, воспитанное, образованное в пищевом плане общество.

В западном мире, в частности, эта проблема уже вызывала интерес: например, издание Medical Xpress со ссылкой на журнал Appetite утверждает: «Британские ученые из Бристольского университета смогли доказать существование “пищевого интеллекта” у людей. По их мнению, выбор определенных продуктов “по желанию” на самом деле обусловлен отбором организма конкретных пищевых сочетаний для удовлетворения потребностей в тех или иных витаминах и минералах» [1].

Пищевой интеллект может также принести социальную пользу иного рода, помогая бороться с проблемами, связанными со здоровьем. Например, он способен помочь выявить наличие опасных бактерий и вирусов в пищевых продуктах и предотвратить их распространение, что может снизить риск заболеваний и эпидемий. Кроме того, пищевой интеллект, вероятно, поможет человечеству бороться с глобальными проблемами, связанными с питанием, — такими как голод и недостаток питательных веществ. Он может использоваться и для оптимизации производства, а также распределения пищевых продуктов, что может увеличить доступность питания для людей в разных частях мира.

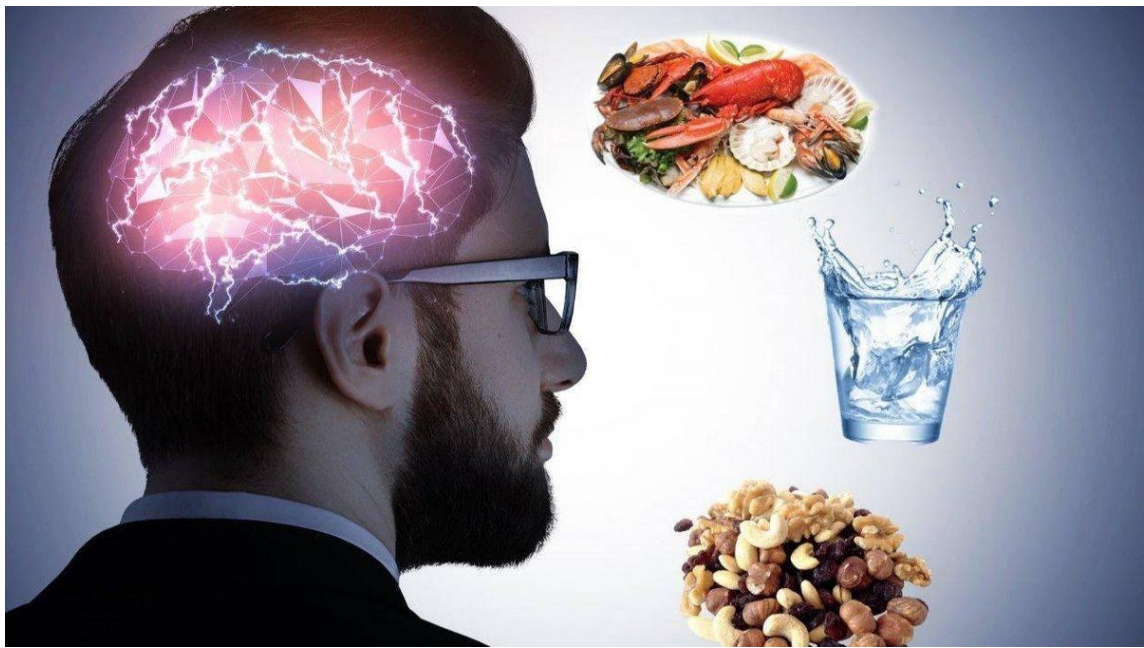


Рисунок 1. «Пищевой интеллект»

Кроме того, пищевой интеллект можно рассмотреть и с технической точки зрения. Если изучить пищевой интеллект как более технический процесс, то ему можно будет дать и некоторые другие определения: в частности, с технической позиции пищевой интеллект — это концепция, которая объединяет различные подходы и технологии, направленные на улучшение производства, потребления и утилизации продуктов питания с целью создания более устойчивой и здоровой пищевой системы. Более того, пищевой интеллект включает в себя использование множества новых технологий, таких как Интернет вещей (IoT), блокчейн, искусственный интеллект (AI), аналитику данных и другие. Все они применяются для обеспечения наиболее эффективного производства, улучшения качества продуктов и уменьшения количества отходов [2].

В первую очередь такой интеллект нужен для того, чтобы обеспечить наиболее устойчивую и здоровую пищевую систему для каждого человека. Пищевой интеллект может помочь уменьшить потери продуктов питания, улучшить качество и безопасность этих продуктов, а также повысить эффективность производства. Подобные преобразования могут повлечь за собой оздоровление образа жизни людей и усиление устойчивости экономики внутри страны. Пищевой интеллект также потенциально способен помочь улучшить доступность пищи для людей, живущих в отдаленных и неблагополучных районах, в которых часто возникают проблемы с поставкой свежих продуктов. Так, благодаря IoT-технологиям уже сейчас можно создать системы умных холодильников, которые будут следить за сроками годности продуктов и автоматически заказывать новые, когда старые заканчиваются.

Кроме того, пищевой интеллект может помочь уменьшить и воздействие производства пищевых продуктов на окружающую среду. Например, благодаря использованию AI и аналитики данных можно будет оптимизировать процессы выращивания растений и животных, что позволит снизить расходы на энергию и

воду, а также уменьшить выбросы вредных веществ в атмосферу. Также такой интеллект может помочь улучшить вкусовые качества пищевых продуктов и оптимизировать их состав, чтобы они были более безопасными и даже полезными для человека. Известно, что с помощью AI в настоящее время можно анализировать данные о предпочтениях потребителей и создавать довольно точные прогнозы их выбора, что позволит производителям подстраивать работу предприятий под потребности рынка. Наконец, пищевой интеллект может помочь улучшить восприятие рецепторов и повысить чувствительность к вкусу; для этого с помощью AI можно создавать индивидуальные диеты и рецепты, учитывая предпочтения и особенности организма каждого отдельно взятого человека [3].

В целом, пищевой интеллект представляет собой мощный инструмент для создания более устойчивой, здоровой и доступной пищевой системы. Его использование может принести огромные выгоды как для человека, так и для окружающей среды. Таким образом, можно с уверенностью утверждать, что пищевой интеллект — это новое многогранное явление, которое можно рассматривать под углом абсолютно разных наук. На данный момент его только начинают изучать, поэтому у него нет четко сформированного и общепринятого определения. Однако уже сейчас абсолютно понятно, что это направление необходимо развивать: в частности, проводить специальные образовательные мероприятия и давать им огласку. Это необходимо для того, чтобы население развивало свой пищевой интеллект, что в конечном итоге позволит получить более культурное, умственно развитое и здоровое общество, которое разумно подходит к своему питанию.

Список литературы:

1. Новое исследование показывает, что люди обладают удивительным интеллектом в области питания // Medical press URL: <https://medicalxpress.com/news/2022-04-humans-nutritional-intelligence.html> (дата обращения: 5.11.2023).
2. Тимчук Егор Геннадьевич ПРИМЕНЕНИЕ ИСКУССТВЕННОГО ИНТЕЛЛЕКТА В ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ / Тимчук Егор Геннадьевич // Научные труды Дальрыбвтуза. — 2022. — № 3. — С. 21-42.
3. Рахманов Эркинжон Комил Угли, Бердимуратов Хасан Тухли Угли, Сатторова Камола Ашраф Кизи. БУДУЩЕЕ ПИЩЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ: ТЕНДЕНЦИИ И ИННОВАЦИИ, НА КОТОРЫЕ СТОИТ ОБРАТИТЬ ВНИМАНИЕ [Текст] / Рахманов Эркинжон Комил Угли, Бердимуратов Хасан Тухли Угли, Сатторова Камола Ашраф Кизи // Universum: технические науки. — 2023. — № 9. — С. 33-35.