



## Гигиеническая оценка содержания йода в репрезентативных рационах взрослого населения Республики Беларусь

<sup>1</sup>Величко О.О., <sup>1</sup>Федоренко Е.В., <sup>1</sup>Цемборевич Н. В., <sup>2</sup>Коломиец Н.Д.

<sup>1</sup>ГУ «Республиканский центр гигиены, эпидемиологии и общественного здоровья»,

<sup>2</sup>Учреждение образования «Белорусский государственный медицинский университет» г. Минск, Республика Беларусь

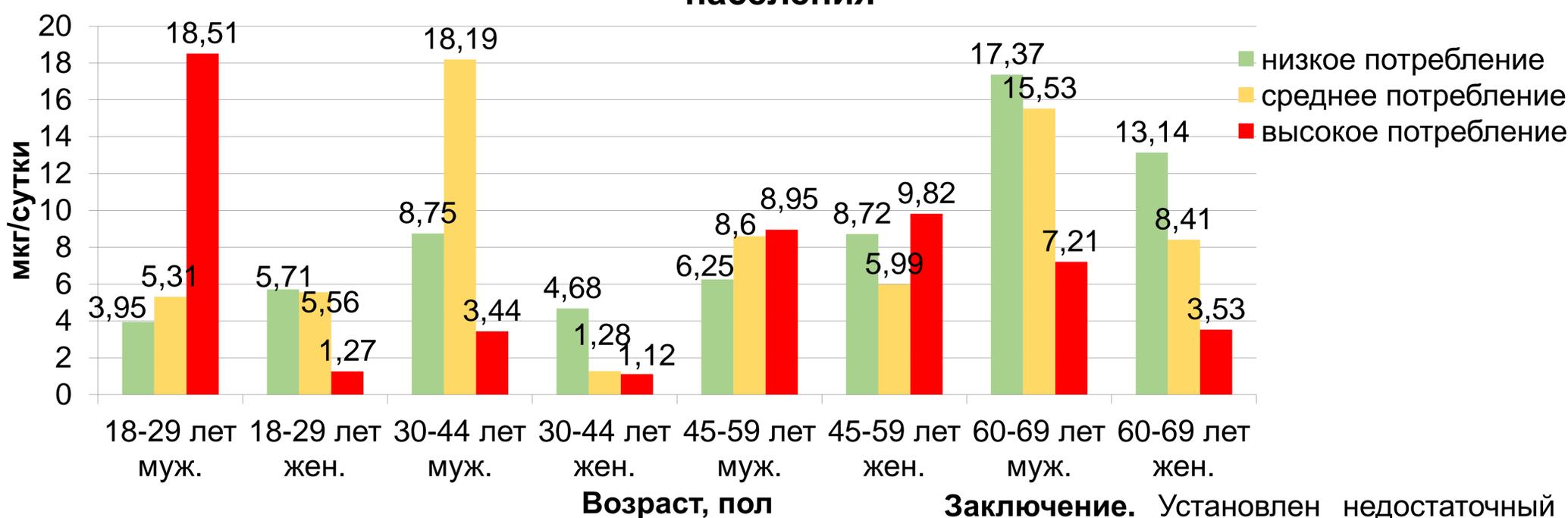
**Цель работы** – исследовать и оценить содержание йода в репрезентативных рационах взрослого населения республики и отдельных видах пищевых продуктов.



**Материалы и методы.** С использованием роданидно-нитритного метода проведено определение йода в 128 образцах пищевых продуктов и 45 репрезентативных рационах взрослого населения (18–69 лет) Республики Беларусь, которые учитывают дезагрегацию по половозрастным группам (мужчины и женщины, соответственно в возрасте 18–29, 30–44, 45–59 и 60–69 лет), а также по уровням потребления: при низком (25-й центиль), среднем (медиана центильной шкалы) и высоком (75-й центиль).

**Результаты и их обсуждение.**

### Среднесуточное потребление йода среди отдельных групп населения



### Содержание йода в отдельных видах пищевых продуктов, мкг/100 г

Вид пищевой продукции	N	Min-Max	Me [25; 75]	95P
Хлеб черный	40	14,16-34,01	25,56 [18,78; 28,20]	31,72
Хлеб белый	20	14,77-34,91	23,09 [18,74; 25,80]	33,41
Колбасные изделия	48	21,79-60,38	41,83 [35,53; 49,20]	58,1
Сыр	20	9,28-23,51	14,21 [10,78; 17,85]	21,74

**Заключение.** Установлен недостаточный уровень йода в репрезентативных рационах мужчин и женщин. Содержание обсуждаемого микронутриента варьирует от 1,12 мкг/сут до 18,86 мкг/сут.

Результаты гигиенической оценки свидетельствуют о снижении йода в основных пищевых продуктах, изготавливаемых с использованием йодированной соли (23,09 мкг/100 г в хлебобулочные изделия, в колбасных изделиях и сыре – 41,83 и 14,21 мкг/100 г соответственно) по сравнению с ранее проведенными исследованиями. Указанные различия могут быть связаны с изменениями рецептур пищевых продуктов массового потребления, в том числе за счет снижения содержания в них соли.