

UDK 619(05);

ISSN 1840-2887



ВЕТЕРИНАРСКИ ЖУРНАЛ РЕПУБЛИКЕ СРПСКЕ

Veterinary Journal of Republic of Srpska

Volumen X, бр./No 1, стр./page 01-130, Бања Лука/Ванја Лука, 2010



**10. ГОДИНА ВЕТЕРИНАРСКОГ ЖУРНАЛА
РЕПУБЛИКЕ СРПСКЕ!
Xth YEARS VETERINARY JOURNAL
OF REPUBLIC OF SRPSKA!**

UDK 619 (05)

ISSN 1840-2887

ВЕТЕРИНАРСКИ ЖУРНАЛ РЕПУБЛИКЕ СРПСКЕ

VETERINARY JOURNAL OF REPUBLIC OF SRPSKA

Научно стручни часопис - Scientific and professional journal

Ветеринарски журнал Републике Српске, Вол. 10, број 2, стр. 131-182, Бања Лука, 2010
Veterinary Journal of Republic of Srpska, Vol. X, No 2, page 131-182, Banja Luka, 2010

ОСНИВАЧ – FOUNDER:

ДРУШТВО ВЕТЕРИНАРА РЕПУБЛИКЕ СРПСКЕ
VETERINARY ASSOCIATION OF REPUBLIC OF SRPSKA

ИЗДАВАЧ – PUBLISHER:

ВЕТЕРИНАРСКИ ИНСТИТУТ РЕПУБЛИКЕ СРПСКЕ «Др Васо Бутозан» БАЊА ЛУКА
VETERINARY INSTITUTE REPUBLIC OF SRPSKA «Dr Vaso Butozan» BANJA LUKA

ГЛАВНИ И ОДГОВОРНИ УРЕДНИК – EDITOR IN CHIEF:

Доц.др Драго Н. Недић
Doc.dr Drago N. Nedic

МЕЂУНАРОДНИ УРЕЂИВАЧКИ ОДБОР – INTERNATIONAL EDITORIAL BOARD:

Балтић др Милан, Голубовић др Србољуб, Туричић др Босиљка, Иветић др Војин, Калаба др Весна, Кубелка др Драго, Латиновић др Рајко, Матаругић др Драгутин, Мијачевић др Зора, Надаждин др Миливоје, Тркуља др Родољуб, Шарић др Миленко.
Baltić dr Milan, Golubović dr Srboljub, Đuričić dr Bosiljka, Ivetić dr Vojin, Kalaba dr Vesna, Kubelka dr Drago, Latinović dr Rajko, Matarugić dr Dragutin, Mijačević dr Zora, Nadaždin dr Milivoje, Trkulja dr Rodoljub, Šarić dr Milenko.

ЛЕКТОР - ЛЕКТОР:

Сандра Лучић / Sandra Lučić

РЕЦЕНЗИЈА:

Часопис се упућује на рецензију еминентним стручњацима оvisно о тематици рада

ГОДИШЊЕ СЕ ОБЈАВЉУЈЕ 2 БРОЈА ЧАСОПИСА

Часопис је бесплатан и штампа се у 300 примјерака.

На основу Мишљења Министарства науке и културе Републике Српске часопис је ослобођен пореза на промет.

Штампа: “Атлантнк бб”, Бања Лука

Ветеринарски журнал Републике Српске, 78000 Бања Лука, Бранка Радичевића 18,

Тел/факс: 051/229-211, Е-mail: drago.nedic@gmail.com, Web Page:

<http://www.veterinarskiinstitutrs.com>

Предговор о овом броју

Поштовани читаоци,

Десета је година излажења вашег и нашег научно-стручног часописа Ветеринарски журнал Републике Српске, а пред вама је нови број, 1/2010.

У овом броју налази се седамнаест радова који су благовремено достављени у редакцију, али, нажалост, дио радова нисмо могли објавити у овом броју јер не испуњавају одређене услове за објављивање. Позивамо ауторе необјављених радова да своје радове поново прегледају и прилагоде садржај и форму како би могли бити објављени. Ово још једном показује да је наши и ваши часопис мјесто гдје радо објављујете ваше радове, а ми ћемо се потрудити да овај часопис стигне до свих вас.

Пошто је ово водећи национални часопис у области ветеринарске медицине у Републици Српској, ред је да наведемо и неколико актуелних догађаја из ове области. Прије свега, можемо да истакнемо да су неке лабораторије предале апликацију за акредитацију, што је од изузетног значаја за здравље и безбједност потрошача, као и за јачање извоза. Настављена је активност на сузбијању бруцелозе вакцинацијом младих животиња.

Ове године (у септембру) очекујемо и инспекцију из Даблина која се тиче резидуа ветеринарских лијекова у животињским производима, што ће бити од изузетног значаја за даљи статус Босне и Херцеговине у вези са питањем извоза.

Ветеринарска служба Републике Српске, у сарадњи са ветеринарском службом Федерације БиХ и Брчко дистрикта БиХ чини максималне напоре да се сузбију и спријече појаве многих заразних болести, да се заштити здравље животиња и људи и да се испуне међународни и европски стандарди.

Ове године ће се одржати 15. савјетовање ветеринара Републике Српске, у Теслићу, од 9. до 12. јуна 2010. године. Уредништво часописа је оцијенило да овај водећи научно-стручни часопис у овој области у Републици Српској подржи ово савјетовање тиме што ће дио радова штампати и часопис приредити управо учесницима овог савјетовања.

Сви радови су лекторисани и индексирани. Радови који нису објављени у овом броју, а буду презентовани на Савјетовању, моћи ће се објавити у наредном броју Ветеринарског журнала Републике Српске, по жељи аутора.

Уредништво се захваљује ауторима реферата за одабир овог часописа за објаву њихових радова и позивамо их на даљу сарадњу.

ГЛАВНИ И ОДГОВОРНИ УРЕДНИК

Доц. др Драго Н. Недић

САДРЖАЈ/CONTENTS

M. Ж. Балтић, Д. Недић, Ј. Ђурић, М. Димитријевић, Н. Карабасил, Н. Килибарда	
1. ХРАНА И ВЕЧНА БРИГА ЗА ЗДРАВЉЕ	
M. Ž. Baltić, D. Nedić, J. Đurić, M. Dimitrijević, N. Karabasil, N. Kilibarda	
FOOD AND EVERLASTING CONCERN ABOUT HEALTH.....	5
P. Марковић, М. Ж. Балтић, Д. Шефер, А. Дрљачић, Б. Петрујкић, С. Радуловић	
2. УПОТРЕБА ПОВЕЋАНИХ КОЛИЧИНА ОРГАНСКОГ ОБЛИКА СЕЛЕНА У ИСХРАНИ БРОЈЛЕРА	
R. Marković, Ž. M. Baltić, D. Šefer, A. Drljačić, B. Petrujkić, S. Radulović	
USE OF INCREASED AMOUNTS ORGANIC BOUNDED SELENIUM IN THE BROILERS DIET.....	10
Miroslav Marković, Zoran Tambur	
3. AFLATOKSIN M ₁ I KONTAMINACIJA PASTERIZOVANOG MLEKA	
Miroslav Markovic, Zoran Tambur	
AFLATOXIN M1 AND CONTAMINATION OF PASTEURIZED MILK.....	19
M. Stevančević, B. Toholj, V. Kujača, D. Košarčić, V. Ivetić, Z. Aleksić	
4. UTICAJ HRMOSTI NA DUŽINU SERVIS PERIODA KOD HOLŠTAJNSKO-FRIZIJSKIH KRAVA	
M. Stevančević, B. Toholj, V. Kujača, D. Košarčić, V. Ivetić, Z. Aleksić	
THE INFLUENCE OF LAMENESS ON CALVING TO CONCEPTION INTERVAL AT HOLSTEIN-FREISIAN DAIRY COWS	31
H. Савић, Д. Микавица, З. Марковић, Д. Матаругић	
5. УТИЦАЈ ХРАНИВА РАЗЛИЧИТЕ ЕНЕРГЕТСКЕ ВРИЈЕДНОСТИ НА ХЕМИЈСКИ САСТАВ МЕСА ДУЖИЧАСТЕ ПАСТРМКЕ (<i>ONCORHYNCHUS MYKISS</i> , WALBAUM, 1792) ГАЈЕНЕ У КАВЕЗИМА	
N. Savić, D. Mikavica, Z. Marković, D. Matarugić	
NUTRIENTS EFFECT OF DIFFERENT ENERGY VALUE OF THE CHEMICAL COMPOSITION OF MEAT RAINBOW TROUT (<i>ONCORHYNCHUS MYKISS</i> , WALBAUM, 1792) GROWN IN A CAGE.....	35
Miroslav Marković, Dubravko Bokonjić, Slavica Vučinić, Bogdan Bošković, Томислав Режић	
6. UTICAJ NATRIJUM BIKARBONATA I STANDARDNIH ANTIDOTA NA ACIDOBAZNI STATUS RASOVA TROVANIH MALATIONOM	

Miroslav Marković, Dubravko Bokonjić, Bogdan Bošković, Slavica Vučinić, Tomislav Režić THE EVALUATION OF THE EFFICIENCY OF THE SUBSTITUTE OF THE INFUSION TREATMENT BY SODIUM BICARBONATE IN ACUTE RAT POISONING BY SOY WISTAR MALATION	42
H. Савић, Д. Микавица, З. Марковић, Д. Матаругић 7. УТИЦАЈ TEMПЕРАТУРЕ ВОДЕ И ХРАНИВА РАЗЛИЧИТЕ ЕНЕРГЕТСКЕ ВРИЈЕДНОСТИ НА МОРТАЛИТЕТ ДУЖИЧАСТЕ ПАСТРМКЕ (<i>ONCORHYNCHUS MYKISS</i> , WALBAUM, 1792) ГАЈЕНЕ У КАВЕЗИМА N. Savić, D. Mikavica, Z. Marković, D. Matarugić INFLUENCE OF WATER TEMPERATURE AND NUTRIENT VALUES OF VARIOUS ENERGY ON MORTALITY RAINBOW TROUT (<i>ONCORHYNCHUS MYKISS</i> , WALBAUM, 1792) GROWN IN CAGES	55
M. Urošević, D. Matarugić, D. Drobnjak, B. Živković 8. УТИЦАЈ РОДА ЖИРА НА ШТЕТЕ ОД ДИВЛЈЕ СВИНЈЕ (<i>Sus scrofa</i>) НА ПОЛЈОПРИВРЕДНИМ КУЛТУРАМА У НОМОЛЈУ M. Urošević, D. Matarugić, D. Drobnjak, B. Živković INFLUENCE OF ACORN YIELD ON WILD BOAR (<i>Sus scrofa</i>) DAMAGES TO AGRICULTURAL CROPS IN HOMOLJE REGION	65
Мирјана Бојанић Рашовић, Александра Стјепановић, Вера Катић, Јелена Куч 9. НЕКЕ КАРАКТЕРИСТИКЕ СОЈЕВА <i>LACTOCOCCUS GARVIEAE</i> ИЗОЛОВАНИХ ИЗ ПРИРОДНО КОАГУЛИСАНОГ СИРОВОГ МЛИЈЕКА СА ПОДРУЧЈА ЦРНЕ ГОРЕ Mirjana Bojanić Rašović, Aleksandra Stjepanović, Vera Katić, Jelena Kuč SOME FEATURES OF <i>LACTOCOCCUS GARVIEAE</i> ISOLATED FROM NATURAL COAGULATED RAW MILK ON THE TERRITORY OF MONTENEGRO	69
J. Vasić, D. Urošević, S. Gatarić 10. ОСТЕОФИКСАЦИЈА ПРЕЛОМА ДУГИХ КОСТИЈУ	78
С. Гатарих, Д. Урошевић, Ј. Васић 11. ЕНУКЛЕАЦИЈА БУЛБУСА КОД ДОМАЊИХ ЖИВОТИЊА	84
J. Vojkovski, B. Stanković, M. Mirilović, T. Petrujkić, B. Petrujkić, B. Savić 12. DA LI CITOGENETIČKE METODE MOGU DA POSLUŽE KAO DEO BIOSECURNOSNIH PLANOVA NA FARMAMA VISOKOMLEČNIH KRAVA? J. Vojkovski, B. Stanković, M. Mirilović, T. Petrujkić, B. Petrujkić, B. Savić CAN CYTOGENETIC METHODS BE USED AS A PART OF BIOSECURITY PLANS ON DAIRY FARM?	90

Весна Калаба, Драгица Ђурђевић Милошевић, Драгана Калаба 13. КОНТРОЛА ХИГИЈЕНСКЕ ИСПРАВНОСТИ У ПОГОНИМА ПРЕХРАМБЕНЕ ИНДУСТРИЈЕ ПО ПРЕПОРУЧЕНОМ КРИТЕРИЈУМУ HRN ISO 18593 Vesna Kalaba, Dragica Đurđević Milošević, Dragana Kalaba CONTROL OF HIGIENE IN FOOD INDUSTRY BY ARECOMMENDED CRITERION HRN ISO 18593	97
Весна Калаба, Драгица Ђурђевић Милошевић, Драгана Калаба 14. КОНТАМИНИРАНЕ НАМИРНИЦЕ И РИЗИК ОД ЛИСТЕРИОЗЕ V. Kalaba, D. Đurđević Milošević, D. Kalaba CONTAMINATED FOODSTUFFS AND RISKS OF LISTERIOSIS.....	103
Г. Параш, О. Вујиновић, О. Витковић, Смиљана Параш, Д. Ђурђевић 15. ХИРУРШКИ ТРЕТМАН ФРАКТУРЕ ФРОНТАЛНЕ КОСТИ ДОБЕРМАНА – ПРИКАЗ СЛУЧАЈА Goran Paraš, Ognjen Vujiновић, Ognjen Vitković, Smiljana Paraš, Dejan Đurđević SURGICAL TREATMENT OF FRACTURES OF THE FRONTAL BONE DOBERMANS	108
Д. Брењо, З. Ђерић, Д. Сандо 16. ЕФЕКТИ УПОТРЕБЕ МЈЕШАВИНА НЕКИХ АДТИВА НА ПОНАШАЊЕ ДЈЕЦЕ	112
Б. Новаковић, Д. Матаругић, М. Урошевић, Д. Дробњак 17. ОСНОВНИ БИОХЕМИЈСКИ ПАРАМЕТРИ У КРВНОМ СЕРУМУ ДОЈНИХ КУЈА ПАСТИРСКОГ ПСА ТОРЊАКА	124

М. Ж. Балтић¹, Д. Недић², Ј. Ђурић¹, М. Димитријевић¹, Н. Карабасил¹, Н. Килибарда³

ХРАНА И ВЕЧНА БРИГА ЗА ЗДРАВЉЕ

Кратак садржај

Веза између исхране и здравља била је позната човеку још из времена док је био само ловац и сакупљач плодова и док је то био једини начин задовољавања његових потреба за храном. Још у доба Старе Грчке, односно времена Хипократа, исхрана је представљала начин превенирања и лечења болести људи. У најзначајнијим религијским књигама (Библија) говори се о исхрани људи. Савремена медицинска истраживања и научно су доказала да постоји веза између исхране и здравља. Истраживања у овој области и даље су веома обимна. Резултати ових истраживања су неретко веома различити, а понекад и потпуно контрадикторни, а имају за резултат и поделу хране на корисну и штетну, па би се отуда могло рећи да храна има своју „светлу“ и „тамну“ страну.

Кључне речи: храна, здравље.

М. Ж. Baltić, D. Nedić, J. Đurić, M. Dimitrijević, N. Karabasil, N. Kilibarda

FOOD AND EVERLASTING CONCERN ABOUT HEALTH

Abstract

The relationship between food and health was already known by the time when man was just a hunter and a collector of fruits and that was the only way getting food. Even in the era of ancient Greece or the time of Hippocrates diet was the way to prevent and treat diseases. The most important religious books (Bible) speak about human nutrition. Recent medical and scientific researches have shown that there is a connection between diet and health. Researches in this area are still very extensive and their results are often very different and sometimes completely contradictory. Nowadays food is divided into beneficial and harmful.

Key words: food, health.

¹ Проф. др Милан Ж. Балтић; Јелена Ђурић, др ветеринарске медицине; доц. др Мирјана Димитријевић; доц. др Неђељко Карабасил; Факултет ветеринарске медицине, Београд, Булевар ослобођења 18.

² Доц. др Драго Недић, Канцеларија за ветеринарство БиХ, Сарајево.

³ Мр Наташа Килибарда, Ветеринарски специјалистички инситут Суботица, Суботица.

УВОД

Од постанка људског рода, човеков опстанак зависио је од дарова природе. У почетку, човек као сакупљач плодова и ловац није имао друге бригае осим бригае да буде сит. А то и није била нека бригаа. Природа је нудила широку лепезу биљних плодова, а за вештог ловца ни месо није било недоступно. Живело се сасвим у складу са природом, без жеље да се са њом господари, да се на њу утиче, да се она мења. Равнотежа у природи је била потпуна и неокрњена. Већ у то време човек је искуствено упознао везу између исхране и здравља. Временом и са настанком првих цивилизација човек је све више бринуо о томе да има довољно хране. Почео је да сеје и жање, тови и коље, унапређује производњу. Тако је стигао и до генетски модификоване хране, до клонираних животиња. Шта чека човечанство у будућности – синтетисана храна, јабука без стабла, месо без животиња? Да ли ће се човек променити, па ће му се променити и потребе? Како ће изгледати свет за 1.000 година, 10.000 година? „Несхватљиво је то људском уму“, како каже Црњански у „Сеобама“ кад се пита: „Ко би могао набројати тице, које се селе, које Сунце сели, са Истока на Запад и са Севера на Југ... Ко би могао набројати зрна, која ће идућег пролећа, ницати на свету, у Европи, Азији, Америци, Африци?“

Само човек свесно, неинстинктивно брине о томе да има довољно хране. У Јеванђељу по Матеју (гл. 6, 25, 26), међутим, стоји „Зато вам кажем: не брините се за живот свој, шта ћете јести или шта ћете пити; ни за тијело своје, у што ћете се обући. Није ли живот претежнији од хране, а тијело од одијела? Погледајте на птице небеске како не сију, нити жњу, ни сабирају у житнице; па Отац наш небески храни их. Нијесте ли ви много претежнији од њих?“ И данас човечанство брине све више о довољној количини хране јер потребе за њом расту са порастом броја становништва. За само сто година 20. века, и поред два светска рата и бројних локалних ратова, број становника у свету се утростручио (са две на шест милијарди). Брига за здравље је, са друге стране, стално присутна, вечна, откако је човек постао човеком, до данас. Она је увек актуелна и најчешће се доводи у везу са храном.

ХРАНА И ЗДРАВЉЕ

Сви знамо да се јести мора. Разумљиво је данас и зашто људи воде бригу о томе шта једу и шта пију. То што бирамо шта једемо почива на различитим, понекад и опречним укусима, мирисима, олфактивним и визуелним задовољствима. То све више зависи од бригае за здравље, тако да хедонски приступ исхрани има све мањи значај. Исхрани се приступа не само са становишта тога шта једемо, него се води рачуна о начину на који се једе и пије. За трпезом се прослављају свадбе, испраћају мртви, славе победе, рођења, рођендани, зрелост, празници, почeci. Не једемо ми било шта и било с ким, ни свакодневно, а камоли у значајнијим тренуцима живота. Кухиња је део укупне културе једног народа, цивилизацијска вредност, њена тековина. Човек једе, животиња се храни, а једино човек од духа уме да једе. Једење је друштвени ритуал који обезбеђује везу међу људима, пијење је прворазредни ритуал заједничког живљења. Пријатељ је неко са ким смо спремни да поделимо хлеб. Сапутник је неко са ким делите нешто више и лепше него што је хлеб.

Од свих ствари које радимо у самоћи, најтужније је пити и јести сам. Није ли владика Данило „у глухо доба ноћи“, док „свак спава“, оставши „сам собом“ рекао:

„А ја што ћу, али са киме ћу?“

Мало руках, малена и снага,

*Једна сламка међу вихорове,
Сирак тужни без ниједне никога!“*

Толико о самоћи, делу живота који ретко коме прија, осим у неким посебним приликама.

Здрав живот је термин који се јавља средином 20. века и као термин се не помиње у Ларусовој енциклопедији, а означава настојање да се према себи и своме телу, начину исхране и животу уопште, односимо максимално хигијенски, у складу са знањима једног времена, обичајима који важе у датом друштву и у датом времену. Однос према начину исхране данас се најчешће испољава кроз различите врсте дијета, које су понекад и претеране, опсесивне и опасне. Дијете су стање духа и разлога за ово стање има много (здравље, „линија“, мода, немирење са старењем и оронулошћу). И они који не робују овим

феноменима чине то због тога што су свесни да живе у веома урбанизованом друштву и да због тога морају да прихватају и непогодности које оно носи са собом, што не желе оптерећење и напетост које често иду са дијетама, што сматрају да разноврсност оног што пружа природа треба са мером искористити. Не пише ли у Библији: „Што се год миче и живи нека вам буде за јело“. Ако одустанемо од густаторних и олфакторних особености и задовољства, да ли ћемо бити то што јесмо? Храна и исхрана су питања културе својствена свим народима. Они су подручје задовољства и уживања, дакле чулности, и то свакодневно. Не можемо себи поварити уживање претераном бригом (брига је стрес) за нешто што се назива здрав живот. Љубав према животу, снови чије остварење планирамо за будућност и ритуали неговања пријатељства најбољи су за здрав живот данашњег човека.

Верујемо да човек колико-толико може да се одбрани од болести, старости, малодушности, да „сачува линију“ без прибегавања средствима која доводе људе у неприлику, нарочито људе за које је једење време за радовање, дружење и угађање чулима. Постоје, наиме, и други начини да се постигну циљеви као што су „линија“ или здравље, а најбољи лек за то је имати поверења у живот, неким данима добро појести, у другима постити и апстинирати, радити и бавити се спортом и да нема боље хигијене живљења него што је то одустати од чамотиње хигијене.

У нашем свету се превише једе и превише гладује и умире од глади. Пост препоручују лекари и стручњаци за лепоту због здравља и форме. Пост је и део религијског односа према животу и храни у неким вероисповестима. У Новом завету стоји: „Нема ничег изван човека што кад унесе у себе може да га испрља, али зато оно што из човека излази може да га испрља... јер изнутра, из срца људи излазе опаке намере“ (Јев. по Марку VII 15, 21). И свети Павле каже: „Све што се на пијаци продаје једите и нека вас савест не гризе; јер Земљу је створио Господ, као и све што је на њој. Ако вас неверник позове у кућу и прихватите позив, поједите све чиме вас послужи. Јер све што је Бог створио је добро и ниједну храну не треба забрањивати, ако је примамо као дар од Бога“.

Хришћанској цркви је требало времена да укине разлике између чисте и нечисте хране. Постоји експлицитна веза између ширења вере и одступања од забрана у исхрани утемељених на хришћанској традицији. Хришћанин се на сваком месту може осећати као хришћанин јер се, између осталог, прилагођава било ком начину исхране и јер је одбацио концепт упрљаности материјалним стварима. У хришћанској култури нечисте могу да буду само намере и мисли (хришћани само у време поста не једу месо, изузев рибе) са којима нормалан човек живи, и од њега се очекује да их победи. Муслиманима и Јеврејима, насупрот хришћанима, није увек једноставно да на „неверничком“ терену нађу неупрљану храну. Правила јеврејске исхране су бројна и сложена, па се тако животиње деле на оне које није дозвољено и на оне које је дозвољено јести. Крв животиња се не сме јести, као ни месо болесних животиња и животиња са физичком маном. Забрањено је јести масне делове и исхијадични нерв. При јелу се не смеју мешати месо и млечни производи. Забрана једења свињетине коју муслиманско учење налаже потиче из Мухамедовог односа према Јеврејима из Медине у првим данима његовог проповедања ислама. Ова забрана постала је један од знакова по којима су се Арапи који су примили ислам разликовали од Арапа који су остали присталице локалних религија. Одлука да се свињетина искључи из исхране настала је у тренутку постављања границе у односу на арапске традиције, чиме је потврђена приврженост исламу.

Ако прихватимо правило да конзумирање хране која је означена као „здрава“, „корисна“, „благотворна“ отвара врата бесмртности, боље рећи „квазибесмртности“, а у складу са идејом „храни се да би живео“, једнако је непобитно да постоји и обрнути принцип „живи да би се хранио“. Човек треба да се суочи са реалношћу, да радосно искористи све дане живота који су му судбином предодређени. То значи, између осталог, како стоји у Епу о Гилгамешу, да „човек треба да дозволи да му стомак буде пун ноћу и дању и да буде срећан“. Старогрчко, боље рећи Хипократово медицинско учење углавном се везује за дијететску медицинску исхрану. Реч „diás“ на грчком значи „начин живота“, што би се сада могло означити као „стил живота“. Више од два миленијума дијета је и даље актуелна.

Дијету препоручују и свештеници, проповедајући уздржавање од гурманлука и од меса и редовно придржавање поста. И медицински радници сматрају да се болести модерне цивилизације могу спречити ако се не пуши, не пије, ако се у исхрани не користи црвено месо, маслац, со, шећер, јаја. „Дијетизам“ је озбиљно узео маха у 19. веку у САД-у и он и данас има своје следбенике на свим континентима. Већ почетком 20. века говорило се да човечанство мора да се одрекне „супстанци које узнемиравају божанске сфере“ ако жели да избегне нови Потоп и да према исхрани не сме да се односи као према активности за разбибригу, забаву и задовољство. Знамо да је пре Потопа за људску исхрану било дозвољено само воће и коштунице. Питамо се онда зашто је Ноје у својој барци спасао све биљне и животињске врсте. И делови Библије у којима пише да је исхрана животињским месом дозвољена сматрани су као навођење на погрешан пут. Из перспективе најкорелијих вегетеријанаца, месо садржи само „затравану крв и токсичне сокове“. Међутим, морали су да учине уступак схвативши да је месо незамењив извор гвожђа у исхрани деце. И не само гвожђа, чак и животињска маст, пре свега свињска маст, неопходна је деци до пете године живота, у време када им се развија мозак и расте мождана маса. Последњих година све је више мишљења да је употреба животињских масти у исхрани људи ненаучно и неосновано демонизована.

Бројна су истраживања у свету која говоре о вези између исхране и здравља. Она би укупно чинила једну замашну енциклопедију. У највећем броју случајева, они који се баве исхраном и здрављем људи деле храну на „чедну“ и „грешну“, односно здраву и штетну. Најчешће се у групу штетних сврставају оне беле (мада се бела боја традиционално везује за чистоту), као што су шећер, бели хлеб, свињска маст, со, понекад и јаја са белом љуском, па чак и обично млеко. Бела боја симболизује у модерној демонологији нутрициониста смрт (арсеник и већина отрова су бели). Данас практично нема хране која није изучавана као „могући фактор ризика“ од обољења људи. Најчешће се веза између исхране и здравља односи на учесталост појављивања кардиоваскуларних обољења и тумора, што је и разумљиво с обзиром на чињеницу да је смртност од ових обољења и најучесталија. Има мишљења да је између 60 и 85% канцерогених обољења „веза-

но за исхрану“. Има, међутим, тврдњи да је ово мишљење засновано на погрешним претпоставкама. Наиме, како то да један одређени тип рака има исте симптоме код оболелих који нису бринули о исхрани и оболелих који су водили бригу о начину своје исхране? Или, како то да је укупан број пропратних симптома канцера истоветан у различитим деловима света у којима су стилови живота, а међу њима и начин исхране, дијаметрално различити један од другог? Колико је број узрочника рака у храни немерљив, ако се то прихвати као тачна претпоставка, толико је истина да се само једном молекулу приписује најзначајнија улога као узрочнику обољења кардиоваскуларног система. Узрочник за који се сматра да је најодговорнији за наведена обољења свима је добро познат стероид – холестерол. Према свим сазнањима, он је веома опасан, али је и чињеница да је садржај холестерола у крви веома мало осетљив на варијације у режимима исхране (изузев ако није реч о драстичним дијетама). Кад је у питању холестерол, још увек се поставља питање шта је то „нормалан“ и „повишен“ ниво холестерола у крви. Има мишљења да је у истраживањима везаним за холестерол и фаталне липиде жртвована истина. У свему овоме не треба заборавити ни мишљење да су кардиоваскуларна обољења узрокована лошим животним навикама западне цивилизације. Још пре 20 година најављено је да ће у земљама Источне Европе настојања да се имитира западњачки начин живота за само две године резултирати највећим степеном смртности од кардиоваскуларних обољења. Сведоци смо да се, према статистичким подацима, то ових година и обистинило.

ИЗБОР ХРАНЕ – КУЛТУРА, ОБРАЗОВАЊЕ, ТРАДИЦИЈА

Навике у исхрани људи су веома различите. Задовољство за једног – потпуно неприхватање за другог. Истина је само да је храна више од примарног инстинкта за самоодржањем.

Зашто људи у појединим земљама и деловима света који иначе воле да једу, и којима је храна задовољство не могу да поједу нешто у чему људи у некој другој земљи или деловима света људи уживају? Зашто су неки делови животињског трупа или органи за неке народе, или

чак у истом народу у различитим крајевима, јестиви, а за неке нејестиви?

Не може се рећи да су људске папиле карактеристичне за поједине народе, па је очигледно да је при избору хране у питању култура, образовање, традиција. Наши укуси, одбојност према неким врстама јела, способност да у некимa уживамо, производ су спорог и сталног стицања навика које почињу од рођења, а које се најлакше „утискују“ у свест у детињству. Није ли истина да се најдуже памте мириси из детињства? Да ли је љубав према заслађеном, својствена већини људи, стечена мајчиним млеком које је слаткастог укуса? Укуси се, у ствари, стичу односно везују за одређене културе.

Ако су наши укуси урођени, како објаснити промене које настају током векова у оквиру истог друштва и истог народа. Ми данас не једемо оно што се јело у средњем веку (са изузетком неколико јела која су преживела). Не једемо ни као што су наши очеви јели, а они су нам много ближи. Где су данас оне масне кокошије или гушчије супе по којима пливају сјајна жута окца масти, или говеђе супе по којима пливају бела окца масти која очврсну чим се мало охладе?

Како то да се укуси разликују од једне до друге друштвене класе, да зависе од животног доба и пола особе? То се може објаснити само тиме што се укуси стичу у друштву упражњавањем одређене кухиње и њеним развијањем у складу са правилима одређене културе у којој је особа одрасла.

У филму „Три карте за Холивуд“ један од јунака по повратку из Америке са породицом и пријатељима једе (сви присутни једу, изузев његове супруге, Американке) кувану јагњећу главу на којој се виде упадљиво исколачене очи. И док рукама одваја горњу од доње вилице, коју затим „глође“, а беличасти бујон му се цеди низ браду, каже: „На ово сам чекао 14 година“. Чекао је кувану јагњећу главу. Чекао је нешто што му је чинило задовољство, због чега је после толико година био срећан.

Свима нама, ма колико се понеки и борили против тога, храна чини задовољство. Сетимо се само колико често говоримо о томе шта смо јели, колико смо јели, како смо уживали, како неки догађај и неко време везујемо за храну.

ЗАКЉУЧАК

Брига за здравље прати човека од његовог постанка. До данас свима познате и научно доказане везе између исхране и здравља човек је искуствено дошао још док је био ловац и сакупљач плодова природе. Ова веза је и даље предмет бојних истраживања која дају, не тако ретко, опречне резултате и закључке. Резултати ових истраживања реализују се различитим препорукама у исхрани, односно дијетама. Неспорно је да су дијете делотворне у бројним случајевима, али и ту има погрешних корака. Када се говори о храни, треба знати да је храна, поред оног најважнијег, нутритивног аспекта, човеку и задовољство. Хедонски приступ исхрани води ка њеној једноличности, неизбалансираности и, неминовно, до нарушавања здравља. Основ правилне исхране је у разноврсности хране и умерености када је у питању количина хране.

ЛИТЕРАТУРА

1. *Biblija* (1973), Sveto jevanđelje po Mateju (prevod Vuka Stef. Karadžića), izdanje Biblijskog društva Beograd, 7.
2. *Biblija* (1973), Sveto jevanđelje po Marku (prevod Vuka Stef. Karadžića), izdanje Biblijskog društva Beograd, 25.
3. Crnjanski, M. (1929), *Seobe*, Izdavačka knjižara Gece Kona, 794.
4. Mulen, L. (2004), *Pravo uživanje*, Kultura, Beograd, br. 109/112, 265–274.
5. Petrović Njegoš, P. (1967), *Gorski vijenac*, Prosveta, Beograd, 14.
6. Robin E. D., McCauley R. F. (1993), *Risk benefit analysis in cardiovascular disease*, Kapoor & Singh, New York 3–48.
7. Skarafića, Luseta (2004), *U početku bijaše riječ*, Kultura, Beograd, br. 109/112, 62–68.
8. Skrabanek, P. (2004), *Ishrana: Između pakla i spasenja*, Kultura, Beograd, br. 109/112, 234–244.

