

Обзор пищевой аллергии и информационных систем для анализа меню как инструмента контроля пищевых аллергенов

С. В. Коршиков^{1, 2}

¹Новосибирский государственный университет экономики и управления
630099, Россия, г. Новосибирск, ул. Каменская, 52/1

²ФБУН «Новосибирский НИИ гигиены» Роспотребнадзора
630108, Россия, г. Новосибирск, ул. Пархоменко, 7

Аннотация. В статье представлен краткий обзор публикационной активности по проблемам пищевой аллергии и информационным системам в сфере организации сбалансированного и безопасного питания на примере пищевой аллергии. Исследование проводилось на материалах, находящихся в базах данных «eLIBRARY», «PubMed», с применением «Bibliometrix» и языка программирования R. Приводятся распределения публикаций, обзор научных достижений в области пищевой аллергии. Используются измерение и сравнение в качестве методов эмпирического исследования. Для более детального технологического анализа меню на пищевые аллергены предлагается методика, основанная на учете зависимости «доза-эффект».

Ключевые слова: пищевая аллергия, анализ меню, информационные системы, информационные технологии, питание, доза-эффект

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Гончарова А. Г., Тихонова Г. А., Гончаров И. Н., Маркин А. А. Пищевая аллергия и пищевая непереносимость. Проблемы клинического контроля (обзор литературы) // Технологии живых систем. 2023. Т. 20. № 4. С. 80–92. DOI: 10.18127/j20700997-202304-08
2. Давликанов А. И. Пищевая безопасность против пищевых аллергенов // Сфера: кондитерская и хлебопекарная промышленность. 2017. № 3(70). С. 42–45. EDN: ZTWWTR
3. Мажеева Т. В., Дубенко С. Э. Стратегия нутриетивной поддержки при организации питания детей дошкольного возраста с пищевой непереносимостью // Индустрия питания. 2023. Т. 8. № 2. С. 31–41. DOI: 10.29141/2500-1922-2023-8-2-4
4. Лукин А. А., Сергеев А. А. Пищевые аллергены и способы их идентификации // Вестник современных исследований. 2018. № 10.3 (25). С. 140–142. EDN: PHNTHV
5. Семенов Д. А. Анализ современного состояния использования интеллектуальных систем в пищевой отрасли // Информационные технологии в образовании. 2020. № 3. С. 220–224. EDN: LDXXZI
6. Еделев Д. А., Благовещенская М. М., Благовещенский И. Г. Использование нейронных сетей как фактора повышения качества и безопасности производства пищевых продуктов при решении задач автоматизации // Автоматизация технологических и бизнес-процессов. 2015. Т. 1. № 7(1). С. 7–10. DOI: 10.15673/2312-3125.21/2015.42856
7. Белецкая Н. М., Головкова А. С. Информационная система для лабораторных исследований пищевой продукции // Экономика. Информатика. 2020. Т. 47. № 1. С. 186–195. DOI: 10.18413/2687-0932-2020-47-1-186-195
8. Смирнов С. В., Чухланцева Н. Д. Информационная система приема заявок на питание школьников // Социально-экономическое управление: теория и практика. 2019. № 2(37). С. 76–79. EDN: JNJJBK
9. Asfha A.E., Vaish A. Information security risk analysis in food processing industry using a fuzzy inference system // Informatics and automation. 2023. № 22(5). С. 1083–1102. DOI: 10.15622/ia.22.5.5

10. Amadeo S.-T., Javier G.-A., Aitor C.-G. Lateral flow microimmunoassay for the reliable quantification of allergen traces in food consumables // *Biosensors*. 2022. Т. 12. № 980. С. 77–94. DOI: 10.3390/bios12110980.
11. Schworer S.A., Edwin H Kim. Sublingual immunotherapy for food allergy and its future directions // *Immunotherapy*. 2020. № 12(12). С. 921–931. DOI: 10.2217/imt-2020-0123
12. Гурова М. М. Пищевая аллергия и пищевая непереносимость // *Children's medicine of the North-West*. 2022. Т. 10. № 2. С. 5–21. EDN: NDKJWQ
13. Березкина Н. А. Современные лабораторные тесты в диагностике пищевой аллергии у детей // *Forcipe*. 2022. Т. 5. № S3. С. 627–628. EDN: ALWMVK
14. Громов Д. А., Борисова А. В., Бахарев В. В. Пищевые аллергены и способы получения гипоаллергенных пищевых продуктов // *Техника и технология пищевых производств*. 2021. Т. 51. № 2. С. 232–247. DOI: 10.21603/2074-9414-2021-2-232-247.
15. Yu Y., Jin Z., Qiu J. Global isotopic hydrograph separation research history and trends: a text mining and bibliometric analysis study // *Water*. 2021. Т. 13(18). № 1. С. 2529. DOI: 10.3390/w13182529

Информация об авторе

Коршиков Сергей Витальевич, аспирант, Новосибирский государственный университет экономики и управления;
630099, Россия, г. Новосибирск, ул. Каменская, 52/1;
инженер информационно-аналитического отдела, ФБУН «Новосибирский НИИ гигиены» Роспотребнадзора;
630108, Россия, г. Новосибирск, ул. Пархоменко, 7;
korshikov_sv@niig.su, ORCID: <https://orcid.org/0009-0007-0984-0363>