

УДК 355.6



С. О. Павленко



Ю. І. Купрієнко



В. О. Могилевська

УВЕДЕННЯ ВЕГЕТАРІАНСЬКОГО РАЦІОНУ ДО ДОБОВОГО ПОЛЬОВОГО НАБОРУ ПРОДУКТІВ ДЛЯ ВІЙСЬКОВОСЛУЖБОВЦІВ НА ОСНОВІ ДОСВІДУ АРМІЙ КРАЇН-ЧЛЕНІВ НАТО

Досліджено варіанти вегетаріанського раціону сухих пайків провідних армій країн – членів НАТО та можливості введення вегетаріанського раціону до добового польового набору продуктів для військовослужбовців Національної гвардії України.

Ключові слова: вегетаріанець, веган, сухий пайок, харчування, добовий польовий набір продуктів.

Постановка проблеми. Наразі діяльність сектору безпеки і оборони забезпечують близько 1 млн осіб у різних структурах. Зокрема, як зазначив міністр оборони України О. Резніков, до Збройних Сил України мобілізовано 700 тис. осіб, до прикордонників – 60 тис. осіб, до Національної гвардії – 90 тис. осіб, до Національної поліції – 100 тис. осіб [3].

У підрозділах Збройних Сил України (ЗСУ), Національної гвардії України (НГУ) та інших військових формуваннях є значна кількість військовослужбовців, які не вживають м'яса та продуктів тваринного походження. Основними причинами цього є: етичні погляди; теїзм та дотримання певних постів; різні розлади організму (обмеженість можливості організму засвоювати лактозу, періодичні проблеми із травленням) тощо.

Із початком повномасштабної війни 2022 року українські волонтери закривали найрізноманітніші потреби армії. Не стало винятком і забезпечення потреб деяких військовослужбовців ЗСУ, НГУ та інших військових формувань у вегетаріанських сухих пайках.

«Для вегетаріанця у військових сухпайках є лише чотири галетних печива й кава», – розповідає один із бійців ЗСУ [1]. «У війську багато моїх друзів веганів і вегетаріанців, яким, як і мені, доводилося недоїдати, щоб залишитися вірними своїм моральним принципам. За перший місяць у ЗСУ я втратив

близько 7 кг, потім з'явилася можливість отримувати вег-волонтерку...», – зазначає український екоактивіст та борець ЗСУ [2]. «Я сирійд і мені про своє харчування треба було подумати заздалегідь. Тому я зразу притягнув із собою певний запас горіхів, сухофруктів... про всяк випадок... Половину свого раціону, як мінімум, я забезпечую сам», – Сергій до війни був очільником приватного дитячого садочка, зараз – борець ЗСУ [4]. «Я просто стою на тих принципах (вегетаріанських) – стараюся не нашкодити живим істотам, крім русні», – говорить борець полку Азов із позивним «Мольфар». «Крім того, що готували ЗСУшну їжу, готували спеціально, нас було 7 чи 8 веганів, для яких вони (волонтери з організації «Кожна тварина») особисто готували. Вони навіть готували равіоли зі шпинатом. Уявляєте? І це у воєнний час, перші місяці війни, і люди заморочуються і готують равіоли зі шпинатом, бо ти веган», – розповідає Тимофій Мороховець (фронтмен і засновник гурту «PanKe Shava») [5]. «Круто! Дуже дякую, дівчата і хлопці. Дуже приємно, такий підгончик: веганські сосиски, хумус, паштети та намазки. Приємно, що про веганок і веганів не забувають», – такі слова вдячності щодня лунають у соцмережах волонтерам, які готують і роздають веганські обіди [6]. «Ми не в російській армії, щоб наші військові чули «їж, що дають». Це росіяни харчуються протермінованими продуктами і нічого не можуть сказати. Ми іншого рівня народ, тому

маємо дбати про кожного», – зауважує Тамара Х'юман (голова ГО «Кожна тварина») [7].

Аналіз останніх досліджень і публікацій. У праці [8] розглянуто історичні аспекти особливості харчування військових в умовах бойових дій за період від Запорізької Січі до цього часу. У публікації [9] велика увага приділяється питанням епідеміологічних особливостей інфекційної патології військовослужбовців під час організації водопостачання, харчування, розміщення, лазне-прального обслуговування військовослужбовців під час проведення АТО (ООС). Проведено ґрунтовний аналіз визначення середньодобових енерговитрат військовослужбовців під час кваліфікаційного курсу підготовки Сил спеціальних операцій ЗСУ з урахуванням їхнього фізичного та психоемоційного навантаження у дослідженні [10].

У деяких публікаціях [11, 12, 13] порушувалося питання щодо необхідності вдосконалення норм харчування військовослужбовців, але в жодному з наведених та інших джерел не враховувались особливості харчування військовослужбовців-вегетаріанців.

Метою статті є обґрунтування можливості вдосконалення добового польового набору продуктів для військовослужбовців шляхом уведення вегетаріанського раціону на основі досвіду армій країн-членів НАТО.

Виклад основного матеріалу. Актуальність цього питання підтверджує реакція Президента України на електронне звернення одного із бійців-вегетаріанців, яке за дуже короткий строк набрало необхідну кількість голосів. Так, на офіційному порталі Президента України зазначено: «Питання всебічного забезпечення українських воїнів є одним із найбільш актуальних завдань сектору безпеки і оборони нашої держави та одним із моїх найважливіших пріоритетів. На сьогодні продовольче забезпечення особового складу Збройних Сил України та інших військових формувань здійснюється відповідно до встановлених норм у повному обсязі. Наразі слід зазначити, що норма харчування для військовослужбовців Збройних Сил України та інших військових формувань, які надають перевагу вегетаріанським продуктам харчування, відсутня. Ураховуючи вказане вище, я звернувся до Прем'єр-міністра України Д. Шмигала з проханням опрацювати порушене

в електронній петиції питання. В. ЗЕЛЕНСЬКИЙ» [14].

Запровадження стандартів НАТО у складові сектору безпеки і оборони є одним із пріоритетних завдань для нашої держави на шляху до Альянсу. Ця тема залишається актуальною вже не один рік.

Одним із таких стандартів є урахування особливостей харчування військовослужбовців, у тому числі військовослужбовців-вегетаріанців.

Вегетаріанство – це давня оздоровча система харчування, що має глибоке релігійне і філософське підґрунтя, базується на продуктах рослинного походження та передбачає певний спосіб життя. Термін вегетаріанство походить від латинського «*vegetis*», що означає «життєрадісний, свіжий, повний сил».

Розрізняють кілька різновидів вегетаріанського харчування:

а) веганство – суворе вегетаріанство, за якого дозволяється вживати лише рослинну їжу;

б) лактовегетаріанство – крім рослинної їжі, можна вживати молоко та молочні продукти;

в) лактоовоовегетаріанство – дозволяється додатково до молочно-рослинної їжі вживати яйця птиці;

г) вітаріанізм – лише сира вегетаріанська їжа, водночас як перші три види вегетаріанства дозволяють її теплове оброблення.

Вегетаріанці також можуть відмовлятися від споживання субпродуктів тваринного походження, таких як сичужний фермент чи желатин, а також продуктів бджільництва.

Виділяють основні причини веганства.

1. *Релігійні переконання.* Вегетаріанство є частиною релігійних переконань прихильників індуїзму, джайнізму та деяких гілок буддизму і християнства. Релігійна дієтика традиційного християнства також багато в чому близька до вегетаріанства (піст у певні дні та періоди року).

2. *Морально-етичні причини.* Одним із знаменитих вегетаріанців світу був Альберт Ейнштейн. Він відмовився від м'яса лише за рік до смерті, проте завжди симпатизував вегетаріанству. Він говорив, що завдяки своїй суто фізичній дії на людський темперамент вегетаріанство найсприятливіше вплинуло б на велику частину людства.

3. *Економічні причини.* Переконаність у тому, що вегетаріанська дієта допомагає заощаджувати кошти, які витрачаються на

споживання м'ясних продуктів. Відома історія про те, що Бенджамін Франклін став вегетаріанцем, взявши до уваги, крім дієтичних міркувань, міркування економії грошей: так він міг витратити зекономлені кошти на книги. Оскільки згідно із правилом екологічної піраміди на кожен наступний трофічний рівень переходить близько 10 % енергії попереднього споживання рослинної їжі є більш ощадливим, ніж тваринної. Так, учені Корнельського університету підраховали, що якщо б населення штату Нью-Йорк перейшло на вегетаріанську дієту, то штат зміг би забезпечувати продуктами харчування 32 % свого населення, водночас як за сучасної дієти з багатою тваринною їжею він може забезпечувати лише 22 %.

4. *Екологічні причини.* Знищення природних ресурсів. Тваринництво спричинює викид значної кількості парникових газів в атмосферу. Так, за деякими обчисленнями зменшення споживання м'яса до 70 г на тиждень на 1 особу допомогло б заощадити 20 трильйонів доларів, що витрачаються на боротьбу зі зміною клімату. Під час виробництва 1 кг яловичини викид вуглекислого газу в атмосферу еквівалентний викиду середньостатистичного європейського автомобіля на кожні 250 км, а кількості енергії, що споживається при цьому, достатньо для роботи однієї лампочки потужністю 100 Вт протягом майже 20 діб. Тваринництво – одна з причин зникнення тропічних лісів, ділянки яких перетворюються на пасовища або плантації для вирощування корму худобі. Стурбованість також викликає використання на тваринницьких фермах антибіотиків з метою профілактики захворювань у тварин. Наслідками є забруднення водойм, виникнення і поширення антибіотикорезистентних штамів мікроорганізмів.

5. *Соціальні причини.* Погіршення соціально-економічної ситуації у будь-якій країні завжди супроводжується вимушеною «вегетаріанізацією» харчування частини населення, оскільки більшість рослинних продуктів дешевші і доступніші, ніж продукти тваринного походження.

6. *Збереження та/або поліпшення здоров'я.* Саме мода на вегетаріанство надихнула більшість учених на його дослідження. Вони довели шкоду для людського організму токсичних біогенних амінів, тваринних жирів і

холестерину, джерелами яких є м'ясні продукти.

Будучи військовослужбовцем, людина має певні обмеження у виборі харчування, оскільки в багатьох ситуаціях залежить від того, чим саме її забезпечує держава (свою роль відіграє складність або повна відсутність можливостей купівлі харчів та самостійного приготування). Уведення до існуючих сухих пайків додаткових, що зможуть врахувати дані особливості, може вирішити цю проблему, зокрема в умовах відсутності «кухні», а саме в зонах безпосереднього виконання завдань.

Основним завданням продовольчої служби військової частини є приготування і організація повноцінного та якісного триразового харчування гарячою їжею військовослужбовців. За неможливості приготування гарячої їжі (під час виконання бойових та/або службово-бойових завдань у відриві від пунктів постійної дислокації) військовослужбовці НГУ можуть забезпечуватися раціонами добового польового набору продуктів (ДПНП), який формується з раціонів (сніданку, обіду, вечері), визначених Нормою № 15, затвердженою Постановою Кабінету Міністрів України від 29.03.2002 р. № 426.

Раціони ДПНП виготовляють шляхом комплектування і пакування фасованих у спожиткову тару продуктів харчування та непродовольчих товарів.

Типова комплектація раціонів ДПНП: галети з борошна пшеничного першого сорту (150 г); сухарі з борошна пшеничного першого сорту або з борошна житнього оббивного (100 г); готова до вживання перша страва – борщ з м'ясом або супи з м'ясом в асортименті (500 г); готова до вживання друга страва – каші з м'ясом або овочі з м'ясом в асортименті (3шт/1050 г); кава розчинна (2 г); чай (4 г); цукор (30 г); мед натуральний (20 г); джем фруктовий (20 г); перець чорний мелений (0,3 г); сіль (3 г); ложка столова пластикова одноразова (3 шт.); серветка паперова (3 шт.); серветка гігієнічна (3 шт.).

Типова комплектація раціонів ДПНП з прийомів їжі (сніданок, обід, вечеря) наведена в табл. 1.

Такий набір продуктів не може задовольнити потреби військовослужбовця-вегетаріанця. Прикладом для вирішення питання щодо забезпечення військовослужбовців-вегетаріанців може бути досвід армій передових країн.

Таблиця 1 – Типова комплектація раціонів з прийомів їжі (сніданок, обід, вечеря)

№ пор.	Найменування комплектувальних складових	Одиниця виміру	Раціон сніданку	Раціон обіду	Раціон вечері	Усього, шт./г
1	Галети з борошна пшеничного першого сорту	пачка/г	1/50	1/50	1/50	3/150
2	Сухарі з борошна пшеничного першого сорту або з борошна житнього оббивного	пачка/г	–	1/50	1/50	2/100
3	Готова до вживання перша страва (борщ або супи в асортименті)	реторт- пакет/г		1/500	–	1/500
4	Готова до вживання друга страва (каші або овочеві рагу в асортименті)	реторт- пакет/г	1/350	1/350	1/350	3/1050
5	Кава розчинна	стік (пакетик)/г	1/2	–		1/2
6	Чай	пакетик/г		1/2	1/2	2/4
7	Цукор	стік (пакетик)/г	1/10	1/10	1/10	3/30
8	Мед натуральний :	стік/г	–	–	1/20	1/20
9	Джем фруктовий (в асортименті)	стік/г	–	1/20	–	1/20
10	Перець чорний мелений	стік/г	–	1/0,3	–	1/0,3
11	Сіль	стік/г	1/1	1/1	1/1	3/3
12	Ложка столова пластикова одноразова	шт.	1/1	1/1	1/1	3/3
13	Серветка паперова	шт.	1/1	1/1	1/1	3/3
14	Серветка гігієнічна волога	пакетик/пт.	1/1	1/1	1/1	3/3

Найкращі армії світу (таких країн, як США, Туреччини, Британії та Ізраїля) мають сухпайки, які можуть враховувати індивідуальні потреби військових.

Наприклад, у США зараз існує 24 варіанти різних сухих пайків і 4 з них (№ 11, 12, 13, 14) без вмісту м'яса.

Меню 11 (вегетаріанське). Овочеві крихти з макаронами в соусі Тасо Style, яблучне пюре з малини, яблучне пюре з вуглеводів, яблучне пюре з манго і персика, груші і змішані фрукти, шоколад, яблуко-кориця і кран-малина, арахісове масло, крекери, сухий смажений арахіс, горіхи кеш'ю, халапеньо, копчений мигдаль, французький ванільний напій капучино, гострий соус чилі з лаймом, основний напій, жувальна гумка, серветки, сіль, туалетний папір.

Меню 12 (вегетаріанське). Макарони в томатному соусі, яблучне пюре з малини, яблучне пюре з вуглеводів, яблучне пюре з манго і персика, груші і змішані фрукти, сир Чеддер, пшеничний хліб, оригінальні ягідно-кислі фруктові диски, порошок напою протеїну шоколаду, гарячий соус, кава, цукор, сухе молоко, сірники, жувальна гумка, серветки, сіль, туалетний папір.

Меню 13 (вегетаріанське). Сир тортелліні в томатному соусі, пудинг, шоколадне арахісове масло, крекери, мюслі, фруктовий пунш, виноград, лимон-лайм і апельсин, гарячий соус, кава, замінник цукру, сухе молоко, жувальна гумка, серветки, сіль, туалетний папір.

Меню 14 (вегетаріанське). Вершковий шпинат феттучині (ячна локшина, шпинат і гриби у вершковому соусі), шоколад, яблуко-кориця і кран-малина, арахісове масло, крекери, прості солоні палички, медова гірчиця та цибульні нагетси, порошок напою протеїну шоколаду, гарячий соус, кава, цукор, сухе молоко, сірники, жувальна гумка, серветки, сіль, туалетний папір.

Німеччина використовує пайок, який називається Einmannpackung (Індивідуальний бойовий пайок), або скорочено ЕРА. Кожен ЕРА призначений для забезпечення двох значних прийомів їжі. Він має кілька міцних лотків із фольги, які містять такі продукти, як зелена квасоля з шинкою, італійська локшина, гуляш або гороховий суп із беконом. Вони також містять дві менші «банки» з фольги з хлібними намазками, такими як печінковий вурст або м'ясний намазок на обід. Коробка для їжі також містить фруктовий порошок швидкого приготування, розчинну каву, розчинний чай, порошкоподібні вершки, батончик дійсно хорошого шоколаду, цукор, сіль, гумку, джем, таблетки для очищення води та паперові рушники. Вегетаріанський раціон поданий так: 1 шт. – ніаполітанські фрикадельки з сої; 1 шт. – овочі з сочевицею; 1 шт. – плавлений сир; 1 шт. – торт; 1 шт. – енергетичний батончик; 2 шт. – персиковий джем (20 г); 2 шт. – шоколад (25 г); 2 шт. – солодке печиво (галети) (55 г); 3 шт. – солоне печиво (галети) (55 г); 4 шт. – кава (2 г); 4 шт. – вершки для кави (3 г);

2 шт. – чай (1,2 г); 4 шт. – ізотонічний напій (20 г); 6 шт. – жувальна гумка без цукру; 6 шт. – цукор (8 г); 4 шт. – сіль (1 г); 1 шт. – упаковка сухих серветок; 2 шт. – вологі серветки; 4 шт. – таблетка для очищення води.

В Ізраїлі було запроваджено 50 тис. рослинних пайків для своїх військових. Саме в цій країні найвищий рівень вегетаріанців серед військовослужбовців. Тут кожна 18 особа, яка проходить службу в армії, не вживає м'яса.

Велика Британія враховує індивідуальні потреби громадян у армії. У британців розроблено 7 основних типів сухих пайків, а також додатково вегетаріанські (3 типи) та релігійні (6 типів) варіанти.

Крім того, вегетаріанські або веганські сухі пайки введені в арміях таких країн, як Франція, Австралія, Індія, Сінгапур, та у військах НАТО.

Висновки

Відсутність рослинних обідів змушує багатьох військовослужбовців відмовлятися від своїх етичних принципів і, як результат, отримувати проблеми зі здоров'ям через вимушену та різку зміну раціону після років веганства.

Отже, врахування досвіду провідних армій світу може суттєво поліпшити організацію продовольчого забезпечення щодо врахування певних потреб військовослужбовців. Також слід розуміти, що введення рослинних сухпайків – це не зміна самого харчування у НГУ та ЗСУ, а лише його доповнення та розширення.

Подальші наукові дослідження доцільно зосередити на розробленні раціону сухого пайка, який би враховував потреби військовослужбовців підрозділів спеціального призначення.

Перелік джерел посилання

1. Для них у сухпайках є лише чотири печива і кава. Вінничанин розповів про веганів і вегетаріанців ЗСУ. URL: <https://vn.20minut.ua/Podii/vinnichanin-stvoriv-petitsiyu-pro-vvedennya-suhpaykiv-dlya-veganiv-ta--11626169.html> (дата звернення: 11.10.2022).

2. Для українських військових пропонують створити веган-пайки: подробиці. URL: <https://nashkiiev.ua/news/dlya-ukrainskih-viiskovih-proponuyut-stvoriti-vegan-paiki-podrobitsi> (дата звернення: 11.10.2022).

3. Понад мільйон українців у формі забезпечують оборону країни – Резніков. URL: <https://forbes.ua/news/ponad-1-mln-lyudey-u-formi->

zabezpechuyut-oboronu-ukraini-reznikov-08072022-7072 (дата звернення: 11.10.2022).

4. Воїн-веган: що їсть в армії і чи готовий убивати ворогів. URL: https://www.youtube.com/watch?v=Ob0mg_kbgf8 (дата звернення: 12.10.2022).

5. «Не хочу шкодити живим істотам, окрім русні»: що їдять воїни-вегани на передовій. URL: <https://www.5.ua/suspilstvo/ne-khochu-shkodyty-zhyvym-istotam-okrim-rusni-shcho-idiat-voiny-vehany-na-peredovii-288546.html> (дата звернення: 12.10.2022).

6. Волонтери надсилають безкоштовні посилки для воїнів-веганів. URL: <https://shotam.info/volontery-nadsylaiut-bezkoshtovni-posylky-dlia-voiviv-vehaniv-video/> (дата звернення: 13.10.2022).

7. Голова ГО «Кожна тварина» про веганські посилки для ЗСУ: «Це більше моральна, аніж матеріальна допомога». URL: <https://warmonolog.com.ua/pro-veganski-posylky-dlya-zsu-kyiv/> (дата звернення: 13.10.2022).

8. Харчування солдатів у бойових умовах: еволюція від Запорізької Січі до сьогодення. URL: <http://amnu.gov.ua/harchuvannya-soldativ-u-bojovih-umovah-evolyucziya-vid-zaporizkoyi-sichi-do-sogodennya/> (дата звернення: 12.10.2022).

9. Деякі питання епідеміологічних особливостей інфекційної патології військовослужбовців при організації водопостачання, харчування, розміщення, лазне-прального обслуговування військовослужбовців під час проведення АТО (ООС). URL: <http://www.health.gov.ua/www.nsf/all/u05-02-103?opendocument> (дата звернення: 12.10.2022).

10. Дослідження добових енерговитрат військовослужбовців сил спеціальних операцій Збройних Сил України. URL: <http://webcache.googleusercontent.com/search?q=cache:G6NAt55hkCIJ:www.dovkilzdorov.kiev.ua/env/960032.pdf&cd=1&hl=ru&ct=clnk&gl=ua&client=opera> (дата звернення: 12.10.2022).

11. Наукове обґрунтування удосконалення норм харчування військовослужбовців Збройних Сил України відповідно до стандартів НАТО / М. П. Гуліч та ін. *Актуальні питання захисту довкілля та здоров'я населення України (результати наукових розробок 2016 р.)*. Київ, 2017. Вип. 3. С. 279–313.

12. Павленко С. О. Актуальні питання удосконалення організації харчування військовослужбовців в польових умовах. *Актуальні питання забезпечення службово-*

бойової діяльності військових формувань та правоохоронних органів : зб. тез доп. X Міжнар. наук.-практ. конф., м. Харків, 29 жовт. 2021 р. Харків : НА НГУ, 2021. С. 234, 235.

13. Павленко С. О. Еволюція раціонів MRE, як приклад розвитку та удосконалення добового польового набору продуктів для військовослужбовців НГУ. *Актуальні питання розвитку та удосконалення логістичного*

забезпечення в Національній гвардії України : наук. конф., м. Харків, 15 груд. 2021 р. Харків : НА НГУ, 2021. С. 90–93.

14. Про введення вегетаріанських та веганських сухих пайків для Збройних Сил України. URL: <https://petition.president.gov.ua/petition/147158> (дата звернення: 12.10.2022).

Стаття надійшла до редакції 25.10.2022 р.

UDC 355.6

S. Pavlenko, Yu. Kuprienko, V. Mogylevska

INTRODUCING A VEGETARIAN DIET TO THE DAILY FIELD SET OF PRODUCTS FOR MILITARY SERVANTS BASED ON THE EXPERIENCE ARMIES MEMBER COUNTRIES OF NATO

The introduction NATO standards into the components security and defense sector is one of the priority tasks for our country on the way to the Alliance. This topic remains relevant for more than one year.

One of these standards is taking into account the specifics of military servicemen's diet, including vegetarian servicemen.

There are a significant number of servicemen in National Guard of Ukraine units and other military formations who do not consume meat and animal products. The main reasons for this are: ethical views; theism and observance of certain fasts; various disorders of the body (restricted ability of the body to absorb lactose, periodic problems with digestion), etc.

With the start of a full-scale war in 2022, Ukrainian volunteers covered the most diverse needs of the army. It was not an exception to meet the needs of some servicemen in National Guard of Ukraine and other military formations in vegetarian dry rations.

Being a military serviceman, a person has certain limitations in the choice of food, since in many situations it depends on what exactly the state provides him with (the difficulty or complete lack of opportunities to buy food and prepare it independently plays a role). The introduction of additional ones to the existing dry rations, which can take into account these features, can solve this problem, in particular, in the absence of a "kitchen", namely in the areas of direct performance of tasks.

The lack of plant-based meals causes many military personnel to abandon their ethical principles and, as a result, suffer health problems due to a forced and drastic change in diet after years of veganism.

Thus, taking into account the experience of the world's leading armies can fundamentally improve the organization of food supply in terms taking into account certain needs of military personnel. Also, it should be understood that the introduction of vegetable dry rations is not a change in the nutrition itself in the National Guard of Ukraine, but only its addition and expansion.

Keywords: *vegetarian, vegan, dry ration, nutrition, daily field set of products.*

Павленко Сергій Олександрович – кандидат військових наук, доцент, заступник начальника кафедри технічного та тилового забезпечення Національної академії Національної гвардії України
<https://orcid.org/0000-0001-5944-8107>

Купрієнко Юлія Ігорівна – помічник начальника науково-організаційного відділу Національної академії Національної гвардії України
<https://orcid.org/0000-0002-7450-3263>

Могилевська Вікторія Олександрівна – провідний науковий співробітник науково-дослідного відділу воєнно-економічних проблем ЦВСД Національного університету оборони України імені Івана Черняхівського
<https://orcid.org/0000-0002-3939-7717>