Semantic Differentiation of Food Attributes in Consciousness of People with Orthorexia

Семантична репрезентація властивостей їжі у свідомості осіб з орторексією

Olga Lozova

Dr. Sc. in Psychology,
Professor

Ольга Лозова

доктор психологічних наук,
професор

E-mail: o.lozova@kubg.edu.ua
<https://orcid.org/0000-0002-3549-195X>

Maryna Fatieieva

Master's in Psychology

Марина Фатєєва

Магістр психології

E-mail: m.fatieieva.asp@kubg.edu.ua
<https://orcid.org/0000-0003-3743-8244>

*Borys Grinchenko
University of Kyiv*

✉ 18/2, I. Shamo Str., Kyiv,
Ukraine, 02154

*Київський університет
імені Бориса Грінченка*

✉ вул. І. Шамо, 18/2, Київ,
Україна, 02154

Original manuscript received January, 12, 2020

Revised manuscript accepted February, 23, 2021

ABSTRACT

The purpose. The article presents the results of study, the aim of which was to identify semantic space to the concept «food» among people with orthorexia nervosa. The term «orthorexia» is characterized by an obsessive desire for «healthy and proper eating», which leads to significant restrictions in the choice of food, that affect other areas of life and may lead to social isolation.

Methods. The methods of verbal semantic differential and Intuitive Eating Scale-2 were used in the study. The basic coordinates of the semantic space were the statistical series of measured quantities that characterize interaction of respondents

with food: tactile attractiveness, orderliness of nutrition, evaluation of the usefulness and emotional content of food. The sample covered 326 subjects, men and women aged 18 to 68 years (77 males and 249 females). The average age was 30;64 years, the standard deviation of 11;61.

Results. The semantic space of food perception by respondents with orthorexia is characterized by the predominance of the following criteria: perceptual attractiveness, order, usefulness and emotional attribution. The criterion of perceptual attractiveness is the least important for people with orthorexia, nevertheless they react to food quite emotionally.

The semantics of such properties of food as «tasty», «quality», «usefulness», «beauty», «naturalness» and «fatness» directly correlate with indicators: intuitive eating; unconditional permission to eat; tendency to eat for physical rather than emotional reasons; reliance on hunger and satiety cues, body-food choice congruence.

Conclusion. As a result of the analysis, the semantic space of food perception by respondents with orthorexia is outlined. The hypothesis of the relationship between the semantics of food properties and the levels of food intuition of the subject is fully verified.

Key words: semantic space, disordered eating, intuitive eating, orthorexia nervosa.

Вступ

В епоху постмодерну дедалі більше уваги вчених закономірно привертає тематика психології харчування, зокрема, порушень харчової поведінки. У той час, як намагання харчуватися правильно призводить до підвищення якості життя, у випадку з нервовою орторексією (від грец. orthos – правильний, істинний та orexis – апетит), такі намагання дають, як правило, протилежні наслідки. В окремих осіб орієнтація на «правильне харчування» виступає в якості компенсації невирішених внутрішньоособистісних проблем і призводить до дефіциту поживних речовин, загострення соматичних хвороб (Bosi, Camur & Güler, 2007; Bratman, 2017), руйнування міжособистісних стосунків й суттєвого погіршення загальної якості життя людини (Borgida, 2011). При орторексії патологічно-нав'язливі ідеї «здорової їжі» супроводжуються жорсткою дієтою, ритуалізованими моделями вибору і споживання їжі, уникненням продуктів, які вважаються шкідливими або брудними (Koven & Abry, 2015).

Нервова орторексія залишається недостатньо дослідженим феноменом, хоча явище нав'язливого прагнення до «здорового

й правильного харчування» (Moroz et al., 2014) добре знайоме більшості клініцистів та широкому загалу. «Орторексія» не є визнаним медичним діагнозом, і розглядається нами в контексті орторексичної субкультури, яка протиставляє себе традиційним життєвим цінностям (Фатєєва, 2020), є міжнаціональною, об'єднує представників різного віку та статі, різних етнічних та релігійних груп, видів зайнятості – як прихильників здорового способу життя (ЗСЖ) і харчових обмежень, так і послідовників численних альтернативних дієтичних систем, які поділяють схожі уявлення, переконання, цінності та стиль життя.

Оскільки орторексія не є медичним діагнозом, то не існує достовірної статистики щодо поширеності цього явища у світі: залежно від вибірки, окремі дослідження показують від 6.0 до 86.0% (Parra-Fernández et al., 2018). До групи ризику належать особи з багатьма іншими порушеннями харчової поведінки, жінки, підлітки та спортсмени (Håman, Lindgren & Prell, 2017). Бракує достовірних емпіричних даних про поширеність орторексії серед українських споживачів, при цьому гострота екологічних проблем та низька якість продуктів харчування примушує припускати, що цей відсоток є досить великим.

Досі залишається недослідженою семантика конструкта «їжа» в осіб з орторексією. Відомо, що система уявлень про значущі об'єкти виявляється в оцінних судженнях індивіда, які свідомість класифікує за схемою логічних дихотомій, що описують структуру людського досвіду (Артемьева, 2007; Лозова, 2011). Тому з метою пізнання суті орторексичної проблематики та подальшого надання якісної психологічної допомоги її носіям вважаємо за необхідне з'ясувати окремі характерні особливості мовної картини світу в осіб з орторексією, ключовим фрагментом якої є категорія «їжа» та її семантичний простір. Підтримуємо позицію Р. Fieldhouse, який під властивостями їжі (на відміну від якості їжі) розуміє

«те, що люди сприймають як їжу; який вплив, на їхню думку, матиме їжа (...) та що, на їх думку, підходить для різного віку та груп» (Fieldhouse, 1995).

Лінгвістичні та психолінгвістичні особливості лексики, яка належить до тематичної групи «їжа», досліджуються в контексті т.зв. «гастрономічної картина світу», під якою розуміється концептуальна модель гастрономічних уподобань та глютонічних

пріоритетів, що відображається у специфіці національної номінації продуктів харчування (Ермакова, 2011). А. В. Олянич (2007) у термін «глутонія» включає всі суспільні практики, пов'язані з їжею – її видобуток, обробку, заготівлю, процес приготування, споживання та оцінювання.

Лексико-тематична група «їжа» досліджується, зокрема, в семантичній та когнітивно-прагматичній парадигмах (Савельєва, 2006), у різних культурних дискурсах (Анисимова, 2018; Державецька, 2014), в контексті діалогу культур (Марушкина, 2014), в культурологічному ракурсі вивчення семантичних прототипів продуктів харчування (Amrullah, 2018). Емпірично досліджено семантичний склад асоціативних полів концептосфери «Їжа» (Навильникова, 2008), її метафорика (Пахомова, 2003) та лексичні репрезентації в національній свідомості (Миронова, 2002). Семантична інтерпретація прикметників у дискурсі про їжу виконана в контексті психологічної сенсорики (Diederich, 2015) та сенсорної семантики (Barratt, Faizi & Smith, 2016). Належну нішу в науці займають соціологічні (Poulain, 2017; Ніколенко, 2016) та антропологічні (Durrenberger, 2018) розвідки в галузі культури їжі. У цьому розмаїтті розробленої наукової проблематики нам не вдалося виявити психосемантичних досліджень властивостей їжі у свідомості осіб з орторексією.

Метою цієї розвідки стало емпіричне дослідження семантичної репрезентації властивостей їжі у свідомості осіб з орторексією.

Завданнями дослідження передбачалося здійснити:

1. Якісний порівняльний аналіз семантичних особливостей репрезентації властивостей їжі (як фрагмента гастрономічної картини світу) в осіб з орторексією та без такої.
2. Кореляційний аналіз параметрів рівня харчової інтуїції та семантики властивостей їжі в осіб з орторексією та без такої.

В ході дослідження перевірялася гіпотеза про те, чи мають властивості їжі значущий зв'язок з орторексією та рівнями харчової інтуїції суб'єкта.

Методи та методики дослідження

З метою емпіричного дослідження соціальних уявлень про їжу було обрано оптимальний для цієї мети психосемантичний підхід.

В тексті представлено результати застосування трьох методик: Римського опитувальника нервової орторексії «ORTO-15» (Руженков та ін., 2019), «Шкала інтуїтивного харчування-2 Т. Тілка» (в адаптації Ю. Ящишиної, 2019) та семантичного диференціала авторської модифікації.

Як і в ході нашого попереднього дослідження (Лозова, Дробот & Фатєєва, 2017) за допомогою методики Римського опитувальника нервової орторексії «ORTO-15» вибірку респондентів було розподілено на дві групи – осіб з наявною та з відсутньою орторексією. Особи, які виявили схильність до нервової орторексії – тривалого порушення харчової поведінки, «маніакальної одержимості здоровою їжею», що чинить істотний негативний вплив на якість життя людини (Donini et al., 2005) – склали групу спостереження (n=209), особи без такої схильності – групу порівняння (n=117).

Рівень харчової інтуїції вимірювався із застосуванням методики «Шкала інтуїтивного харчування-2 Т. Тілка» (Tylka & Kroon van Diest, 2013), згідно з опублікованими нами тестових норм шкал харчової інтуїції (Фатєєва, 2019). Опитувальник містить в собі 23 питання, стосовно яких респондент висловлює свою згоду чи незгоду за допомогою 5-бальної шкали Лікерта (від «повністю згоден» до «повністю не згоден»). Окрім підрахунку загального середнього балу, оцінки розподілялися за чотирма субшкалами – вимірами інтуїтивного харчування: безумовний дозвіл на прийняття їжі; їжа з фізіологічних, а не зовнішніх або емоційних причин; відчуття сигналів голоду та насичення; відповідність вибору, гармонія їжі та тіла.

В якості інструменту дослідження репрезентації смислового конструкту «їжа» у свідомості респондентів було використано вербальний семантичний диференціал (СД), де семибальні шкали-дескриптори представляли антонімічні поняття, що характеризують різні властивості їжі. Метод дозволив дослідити особливості взаємозв'язків функціонування систем значень (як усвідомлюваних, так і неусвідомлюваних), що визначає властивості їжі. Індивідуальна система значень, що існує у вигляді інтеріоризованих еталонів, зумовлює процеси самоусвідомлення через ставлення до їжі, а відтак – і харчову поведінку індивіда.

Ми поділяємо думку J. Uher стосовно того, що

«психологи (...) можуть винести уроки з досягнень метрології в галузі вимірювання фізичних властивостей, коли йдеться про отримання точної кількісної інформації про константні властивості. Але метричні підходи неадекватні для дослідження всепроникних процесів створення та інтерпретації значень» (Uher, 2020: 1001).

Також враховувалася думка J. Stoklasa і колег щодо необхідності врахування тієї невизначеності, яка виникає через лінгвістичні позначення кінцевих точок шкали. (Stoklasa, Talasek & Stoklasova, 2019). Тому в нашому випадку, маючи на меті отримання не стільки факторної структури феномену, скільки структури взаємозв'язків між показниками за певними, визначеними значущими для дослідження, критеріями, факторизація даних не проводилася. Аналіз описової статистики та кореляції між змінними дозволив виразно побачити порівняльну картину ставлення до їжі в осіб з орторексією та в осіб, у яких вона відсутня.

В якості одиниць аналізу було взято середні значення вимірюваних величин, міри розкиду (середньоквадратичне відхилення) та коефіцієнти кореляції. Обробку результатів проведено шляхом порівняння обраних нами статистичних рядів вимірюваних величин, що характеризують взаємодію людини з їжею: перцептивної привабливості, упорядкованості харчування, оцінки корисності та емоційного наповнення їжі. Ці характеристики виступили базовими координатами семантичного простору.

Вибірка

Вибірка дослідження формувалася з дорослих респондентів, що цікавляться здоровим способом життя та є дописувачами відповідних груп в Facebook та Telegram (з міст Запоріжжя, Київ, Краматорськ, Москва, Мінськ, Одеса, Санкт-Петербург, Харків) віком від 18 до 68 років (середній вік 30;64 року, стандартне відхилення – 11;61). Загальна кількість респондентів склала 326 осіб, з них 77 (24.0%) чоловіків та 249 (76.0%) жінок. Результати початкового онлайн-тестування за «ORTO-15» виявили 209 опитуваних (64.1%), які мають показники, що свідчать про наявність орторексії; групу без орторексії склали 117 осіб. Таким чином було сформовано дві

незалежні вибірки (осіб з наявною та осіб з відсутньою орторексією) та отримано достатню репрезентативність і необхідний віковий діапазон досліджуваних. У всіх запрошених учасників дослідження була отримана інформована згода на збір даних.

Респонденти отримали інструкцію надати оцінку концепту «їжа» за допомогою методики семантичного диференціала (СД), де семибальні шкали-дескриптори представляли собою слова-антоніми, які характеризують різні властивості їжі, шляхом позначки у таблиці з 20 парами антонімів. Семантична диференціація поняття «їжа» не передбачала обрання респондентами тих чи інших її властивостей як суб'єктивно привабливих або відразливих. Виявлялася семантика їжі як такої, їжі як феномена життя людини. Обрання 1 або -1 означало, що якість присутня у незначній мірі, 2 або -2 – у середній, 3 або -3 – у сильній, 0 – важко застосувати до даного поняття обидва слова-антоніми. Обробку результатів проведено шляхом складання статистичного ряду вимірюваних величин, що характеризують взаємодію людини з їжею: перцептивної привабливості, упорядкованості харчування, оцінки корисності та емоційного наповнення їжі. Ці характеристики виступили базовими координатами семантичного простору.

Результати та дискусії

У таблиці 1 представлено статистику тих параметрів семантичного простору категорії «їжа», що відповідають критерію «перцептивна привабливість».

Таблиця 1. Статистичні ряди дихотомічних шкал за критерієм властивості їжі «перцептивна привабливість» в осіб з орторексією (О) та без такої (Н)

Назви дихотомічних шкал	Бали дихотомічних шкал та суми варіантів оцінки (%)													
	-3		-2		-1		0		1		2		3	
	О	Н	О	Н	О	Н	О	Н	О	Н	О	Н	О	Н
Несмачна – Смачна	17.2	14.5	15.4	8.5	2.9	4.3	1.9	6.0	3.3	1.7	22.5	24.8	36.8	40.2
Холодна – Гаряча	7.2	6.0	11.0	6.0	7.2	6.8	22.5	23.9	15.8	23.1	26.3	22.2	10.0	12.0
Важка – Легка	11.0	4.3	14.8	12.0	9.6	13.7	16.7	20.5	17.2	23.1	23.0	19.7	7.7	6.8

Складна –	9.6	3.4	12.4	12.8	13.9	16.2	20.1	27.4	17.7	12.8	17.2	17.9	9.1	9.4
Проста														
Пісна –	9.1	2.6	13.4	12.0	18.7	12.8	23.4	37.6	18.2	20.5	12.9	9.4	4.3	5.1
Жирна														

Як бачимо, в дихотомічній шкалі «несмачна-смачна» серед 209 осіб з орторексією (стовпчики О) 74 особи (понад 35.0%) наділяють їжу властивістю «несмачна». Цей показник безпосередньо пов'язаний з одним із питань опитувальника «ОРТО-15»: «Чи є смак їжі більш важливим, ніж її якість, коли ви оцінюєте їжу?», де негативна відповідь «ніколи» свідчить про виражені орторексичні патерни поведінки. Поряд з тим, 131 особи (більше 62.0%) надають їжі властивості «смачна», а 1.91% не визначились, в той час за останнім параметром переважають особи без орторексії. Іншими словами, для більшості перцептивно привабливою є смачна їжа, а значний відсоток привабливості несмачної їжі можна пояснити прийнятим суб'єктом компромісом між смаком та якісністю/корисністю їжі.

Більшість орторексів надає перевагу теплому полюсу температурного спектра перед холодним. За шкалою «важка – легка», яка дозволяє виміряти суб'єктивну тяжкість спожитої їжі, більшість надають їжі властивості легкості. Шкала «складна – проста» визначає міру складності їжі для досліджуваних: 20.0% респондентів нейтральні, трохи менше – тяжіють до простоти (18.0%) та середньої простоти (18.0% осіб), що може свідчити про бажання споживати простішу їжу. За критерієм «пісна – жирна» більшість осіб з орторексією (41.2%) обирають властивість «пісна», 23.4% важко визначитись, що може свідчити про бажання споживати або їжу з невеликим відсотком жирності або в міру пісну.

Особі без орторексії (стовпчики Н) обирають їжу в теплому спектрі шкали; приблизно третина опитуваних мають вищі й середні показники її смачності, більшість осіб без орторексії надає перевагу їжі скоріше важкій, ніж легкій. Показники за шкалою «складна – проста» демонструють бажання споживати більш просту їжу. За шкалою «пісна – жирна» оцінки розділилися – великій кількості респондентів без орторексії (37.0%) важко визначитись, близька 27.0% наділяють концепт «їжа» якістю «пісна», 20.5% обирають оцінку помірно жирна, в 14.5% – якість «жирна» сильно виражена.

Семантичний критерій «впорядкованість», статистика якого представлена в таблиці 2, характеризує формальні характеристики харчування, його організацію.

Таблиця 2. Статистичні ряди дихотомічних шкал за критерієм властивості їжі «впорядкованість» в осіб з орторексією (О) та без такої (Н)

Назви дихотомічних шкал	Бали дихотомічних шкал та суми варіантів оцінки (%)													
	-3		-2		-1		0		1		2		3	
	О	Н	О	Н	О	Н	О	Н	О	Н	О	Н	О	Н
Спонтанна – організована	9.6	4.3	15.8	17.1	13.4	17.1	16.3	16.2	11.5	17.1	23.9	23.1	9.6	5.1
Неякісна – якісна	15.8	4.3	9.6	15.4	4.3	8.5	4.3	5.1	7.2	12.8	26.3	21.4	32.5	32.5
Швидка – повільна	6.7	5.1	16.3	12.8	14.8	12.8	18.2	30.8	20.1	19.7	18.2	12.8	5.7	6.0
Мінлива – стабільна	5.7	2.6	13.9	12.8	11.0	17.1	25.8	27.4	13.9	22.2	22.5	13.7	7.2	4.3
Важкодоступна – легкодоступна	6.2	5.1	9.1	6.8	8.1	7.7	20.6	20.5	14.4	17.1	23.4	21.4	18.2	21.4

За критерієм впорядкованості майже чверть осіб з орторексією за дихотомією «спонтанна – організована» показують середні оцінки. За шкалою «неякісна – якісна» більшість респондентів з орторексією наділяє конструкт «їжа» властивістю «якісна», хоча 62 особи (29.67%) обирають властивість «неякісна», що можна пояснити стурбованістю про низьку якість доступних продуктів. Відтак, суб'єктивно впорядкованою може бути як якісна, так й неякісна їжа. Щодо швидкості, притаманній конструкту «їжа», 44.02% орторексів тяжіє до повільного полюса, 18.18% складно визначитись, 37.8% до полюсу швидкого споживання.

За критерієм «мінлива – стабільна», що вимірює прихильність до конкретної їжі, чверті осіб з орторексією важко визначитись, ще чверть надає перевагу стабільному полюсу шкали, що може свідчити про бажання споживати чітко визначені продукти, зберігати стабільність у виборі їжі. Також більшість респондентів з орторексією надають перевагу легкодоступній їжі. Варто також зауважити досить великий розкид відповідей досліджуваних, що вказує на відсутність однотайності оцінок.

Частота оцінок в дихотомічній шкалі «спонтанна – організована» в осіб з відсутньою орторексією приблизно однакова

на протилежних полюсах, що свідчить про неоднозначність даної характеристики. За параметром «неякісна – якісна» більшість досліджуваних надають перевагу високій якості їжі, а 21.3% – середній. Показники шкали «повільна – швидка» не такі однозначні, адже 31.0% досліджуваних не можуть визначитися, а 20.0% надають перевагу швидкому полюсу шкали. Більшість досліджуваних, як і в попередньому випадку, надають перевагу більш стабільному полюсу шкали, проте дані тяжіють до центральної тенденції. Їжа видається легкодоступною.

Критерій «корисність» (таблиця 3) характеризує суб'єктивну оцінку корисності, притаманну конструкту «їжа».

Таблиця 3. Статистичні ряди дихотомічних шкал за критерієм властивості їжі «корисність» в осіб з орторексією (О) та без такої (Н)

Назви дихотомічних шкал	Бали дихотомічних шкал та суми варіантів оцінки (%)													
	-3		-2		-1		0		1		2		3	
	О	Н	О	Н	О	Н	О	Н	О	Н	О	Н	О	Н
Зіпсована – свіжа	19.1	12.0	7.7	8.5	1.4	2.6	4.3	5.1	3.8	4.3	13.9	16.2	49.8	51.3
Неправильна – правильна	9.1	1.7	14.8	6.0	10.5	11.1	11.0	35.0	15.3	16.2	26.8	21.4	12.4	8.5
Шкідлива – корисна	14.8	6.8	13.4	9.4	5.7	12.0	6.7	17.9	11.5	22.2	30.1	17.9	17.7	13.7
Вишукана – груба	11.0	5.1	17.7	23.9	19.6	20.5	24.4	31.6	14.8	11.1	9.1	5.1	3.3	2.6
Штучна – натуральна	9.6	2.6	9.1	8.5	7.2	10.3	8.6	13.7	12.4	19.7	25.4	26.5	27.8	18.8

За шкалою «зіпсована-свіжа», половина респондентів з орторексією дали високі оцінки свіжості їжі. Щодо шкали «неправильна-правильна», що вимірює сприйняття їжі з точки зору її суб'єктивної правильності, більшість досліджуваних очікувано мають перевагу якості «корисна», проте незначний розкид все ж спостерігається. Характерно, що певна кількість респондентів з орторексією надають їжі властивості «зіпсована» – 59 осіб (28.23%), «шкідлива» – 72 особи (34.45%), «штучна» – 54 (25.84%), що свідчить про високий рівень стурбованості її якістю як типову для орторексів рису. Показники «вишукана-груба» тяжіють до середніх значень, а за критерієм «штучна-натуральна» більшість осіб з орторексією обирають властивість «натуральний».

Результати опитування респондентів без орторексії (Н) демонструють картину частотних оцінок в дихотомічних шкалах. Із 117 осіб, в яких відсутня орторексія, більше половини (51.3%) досліджуваних дали найвищу оцінку свіжості за параметром «зіпсована-свіжа». Показники шкали «неправильна-правильна» не такі однозначні, як в осіб з орторексією: більшості досліджуваних важко визначитись, частина респондентів все ж надає перевагу властивості «правильна». Щодо шкал «шкідлива-корисна», «вишукана-груба» та «штучна-натуральна», то більшості досліджуваних також складно визначитись: частина респондентів надає перевагу властивостям «корисна», «вишукана», «натуральна», проте спостерігається набагато більший розкид значень, ніж в осіб з орторексією.

Семантичні характеристики емоційного сприйняття конструкту відображені в таблиці 4.

Таблиця 4. Статистичні ряди дихотомічних шкал за критерієм властивості їжі «емоційна атрибуція» в осіб з орторексією (О) та без такої (Н)

Назви дихотомічних шкал	Бали дихотомічних шкал та суми варіантів оцінки (%)													
	-3		-2		-1		0		1		2		3	
	О	Н	О	Н	О	Н	О	Н	О	Н	О	Н	О	Н
Зла – добра	10.05	1.7	6.2	6.8	4.8	7.7	21.5	34.2	9.1	9.4	25.4	19.7	23.0	20.5
Збуджуюча – заспокійлива	6.7	2.6	10.5	9.4	13.9	10.3	31.6	38.5	11.5	16.2	18.7	16.2	7.2	6.8
Потворна – красива	7.7	4.3	9.1	5.1	9.1	10.3	15.3	23.9	16.3	20.5	24.9	19.7	17.7	16.2
Печальна – радісна	7.7	4.3	6.7	5.1	5.3	6.0	19.6	25.6	12.0	17.1	20.6	22.2	28.2	19.7
Реальна – ідеальна	10.5	14.5	14.4	16.2	10.5	9.4	29.2	36.8	15.3	12.8	11.0	4.3	9.1	6.0

Частотні показники у підвибірці осіб з орторексією (О) демонструють, що в дихотомічній шкалі «зла-добра» більшість респондентів схиляються до того, що їжа все-таки добра, хоча 10.0% орторексів наділяють їжу якістю «зла» у найвищому ступені. За шкалою «збуджуюча-заспокійлива» багатьом досліджуваним важко визначитись, хоча решта віддає перевагу заспокійливій функції їжі. Щодо шкали «потворна-красива», більшість досліджуваних обирають якість «красива», це ж стосується шкали «печальна-

радісна», де більшість осіб з орторексією визнають ейфоричний вплив їжі. Щодо останньої шкали «ідеальна-реальна», то більшості важко визначитись, дані тяжіють до середніх значень.

У підвибірці з відсутньою орторексією (Н) більшості досліджуваних важко визначитись з приналежністю їжі до певної емоційної шкали. В шкалі «добра-зла» 34.0% осіб воліють не визначати приналежність до певної групи, тоді як більшість називають їжу доброю. Така ж ситуація стосовно шкал «збуджуюча-заспокійлива», «потворна-красива», «печальна-радісна», «реальна-ідеальна», що може свідчити про те, що емоційний компонент їжі є менш важливим, ніж для осіб з орторексією.

З метою узагальнення щодо показників, отриманих за чотирма описаними вище критеріями семантики їжі, були розраховані середні тенденції та міри розкиду оцінок. Середнє значення (М) служить показником сукупної семантики цієї властивості їжі, будучи при цьому досить об'єктивною характеристикою. Стандартне відхилення (SD) демонструє міри розсіювання оцінок відносно середнього значення та свідчить про однаковість, згуртованість реакцій щодо семантики даної властивості їжі. Описані статистичні параметри (табл. 5) виявляють картину репрезентації властивостей їжі у свідомості досліджуваних з наявною та відсутньою орторексією.

Таблиця 5. Середні тенденції та міри розкиду загальних характеристик семантичного простору властивостей їжі (М±SD)

Характеристики властивостей їжі	Досліджувані з орторексією (n =209)	Досліджувані без орторексії (n =117)
Перцептивна привабливість	0.26 ± 1.93	0.48 ± 1.76
Впорядкованість	0.40 ± 1.90	0.45 ± 1.73
Корисність	0.48 ± 2.11	0.56 ± 1.82
Емоційність	0.51 ± 1.85	0.47 ± 1.66

Отримані дані дозволяють зробити висновок: особи з орторексією демонструють порівняно нижчі показники за категоріями впорядкованості та корисності, в той час як за категорією емоційності вони дещо вищі, ніж у респондентів без орторексії. У порівняльному плані найменш значущою складовою семантики в осіб з орторексією є перцептивна привабливість їжі.

Отже, семантика концепту «їжа» для них наділена якостями впорядкованості, корисності та привабливості, але найбільшою мірою пов'язана з їх емоційною сферою.

Семантичний простір їжі в осіб з орторексією характеризується перевагою таких характеристик: смачна, легка, досить гаряча (критерій перцептивної привабливості); організована, високоякісна, помірно-повільна, досить стабільна, легкодоступна (критерій впорядкованості); свіжа, корисна, правильна, натуральна, помірно вишукана (критерій корисності); добра, красива, радісна (критерій емоційної атрибуції). Різниця з особами без орторексії спостерігається у мірі вираженості та характеристиці «пісна-жирна»: більшість осіб без орторексії надають перевагу показникам помірної жирності.

Результати кореляційного аналізу дозволили встановити зв'язки на рівні тенденції між семантичними властивостями конструкту «їжа» та діагностичними показниками харчової поведінки (табл. 6).

Таблиця 6. Значущі кореляційні зв'язки між семантичними репрезентаціями властивостей їжі та діагностичними показниками харчової поведінки

Семантичні характеристики їжі	<i>Результати діагностики харчової поведінки</i>					
	Римський опитуваль- ник нервової орторексії	Загальний показник інтуїтивності харчування	Безумовний дозвіл на прийняття їжі	Їжа з фізіологіч- них, а не емоційних причин	Чутли- вість до сигналів голоду та ситості	Гармо- нія їжі та тіла
Швидкість	-0.111*	—	—	—	-0.124*	—
Смачність	—	0.157**	0.144**	—	0.149**	—
Організованість	—	0.124*	—	0.145**	—	0.182**
Якість	—	0.200**	—	0.136*	0.204**	0.172**
Свіжість	—	0.126*	—	—	0.137*	—
Правильність	—	0.125*	—	0.152**	—	0.210**
Тяжкість	—	—	—	—	0.164**	0.147**
Корисність	—	0.149**	—	0.168**	0.140*	0.216**
Жирність	—	0.125*	0.208**	0.138*	—	—
Грубість	—	-0.124*	—	—	-0.149**	—
Краса	—	0.155**	—	—	0.158**	0.169**
Натуральність	—	0.165**	—	0.115*	0.142*	0.253**
Хорошість	—	—	—	—	—	0.132*

Радість	–	0.114*	–	–	–	0.174**
Доступність	–	–	–	–	–	0.110*

Примітка: * – значущий коефіцієнт кореляції при $p < 0.05$, ** – значущий коефіцієнт кореляції при $p < 0.01$, *** – значущий коефіцієнт кореляції при $p < 0.001$.

Виявлено єдиний значущий коефіцієнт, який пов'язує вираженість орторексичних патернів із властивостями їжі: він стосується властивості «швидкість» – особи з наявною орторексією схильні давати більш високу оцінку за цим критерієм ($p < 0.05$). Такі дані можуть свідчити про те, що швидкість насичення (тут – повільність, оскільки кореляційний зв'язок є оберненим) є не лише індикатором нервової орторексії, але й значущим елементом семантики «їжі».

Викликають науковий та практичний інтерес численні взаємозв'язки, що стосуються інтуїтивності харчування та семантики властивостей їжі. Оцінки за шкалами: «смачність», «якість», «корисність», «краса», «натуральність» прямо корелюють із загальним показником інтуїтивності харчування на рівні значущості $p < 0.01$; «організованість», «свіжість», «правильність», «радість» на рівні значущості $p < 0.05$. Виявлено зворотний зв'язок: інтуїтивність харчування – «грубість» їжі ($p < 0.05$). Ці результати засвідчують: особи, що харчується інтуїтивно, надають перевагу їжі, яка дає смакову насолоду, якісна, свіжа, жирна, корисна для організму, гарно зовнішньо прикрашена, відзначається добірністю, з тонким смаком, природного походження, викликає відчуття задоволення. Отже, для цих осіб загалом більш привабливою є їжа, яку також можна назвати здоровою, проте, на відміну від осіб з «дієтичним мисленням», інтуїтивні їдоки вибирають їжу, спираючись на внутрішні потреби організму. Такі індивіди схильні організовувати свій процес харчування та опиратися на внутрішнє суб'єктивне переконання у правильності добору продуктів.

Показник шкали «Безумовний дозвіл на приймання їжі» прямо пов'язаний з властивостями «смачність» та «жирність» ($p < 0.01$). Властивість «жирність» є однією з найбільш заборонених у «дієтичній культурі» (за винятком послідовників кето-діет), тож особи, які обирають цей показник, мають більшу внутрішню свободу вибору раціону харчування. Припускаємо також, що

люди, які харчуються інтуїтивно, надають перевагу їжі, що дає смакову насолоду та має певний вміст жиру. Водночас особи з «дієтичним мисленням» зазвичай схильні обирати їжу з пониженим рівнем жирності.

Шкала, яка вимірює *схильність до приймання їжі з фізіологічних, а не емоційних причин*, має численні прямі кореляції з семантичними характеристиками їжі: «організованість», «правильність», «корисність» (на рівні значущості $p < 0.01$), «якість», «натуральність» та «жирність» (на рівні значущості $p < 0.05$). Ці результати можна інтерпретувати таким чином: чим вища організованість приймання їжі, тим вища орієнтація на фізіологічне відчуття голоду. Отже, організованість приймання їжі сприяє насиченню саме тілесної потреби, і навпаки – спонтанне харчування може бути ознакою емоційного голоду, а не тілесного.

Особи, що мають більш виражений емоційний голод (необхідність «заїсти» будь-яку неприємну подію), менше схильні організовувати процес приймання їжі. В цьому випадку фізіологічний голод в індивіда відсутній, але шляхом переїдання він намагається справитися зі своїми внутрішніми конфліктами.

Між шкалою «Чутливість до сигналів голоду та ситості» та семантикою їжі виявлені статистично значущі прямі та обернені зв'язки. Результати показників за такими шкалами: «смачність», «якість», «тяжкість», «краса», на рівні значущості $p < 0.01$, а також «корисність», «свіжість», «натуральність», на рівні значущості $p < 0.05$. Виявлений зворотний зв'язок – «грубість» на рівні значущості $p < 0.01$ та «швидкість» на рівні значущості $p < 0.05$.

Дані результати свідчать про те, що смакові характеристики, висока якість, важкість, зовнішня привабливість їжі, а також її корисність, свіжість та натуральність мають позитивний взаємозв'язок із такою складовою інтуїтивного харчування, як орієнтація на сигнали голоду й ситості. Тож, чим вищою є суб'єктивна оцінка смакових якостей, тим скоріше індивід буде орієнтуватися на сигнали голоду і ситості.

Чим грубіша їжа, тим менше передбачається задоволення потреби в їжі в результаті виникнення фізіологічного голоду; натомість, чим більш вишуканою є їжа, тим краще особа усвідомлює настання ситості та менше плутає голод фізіологічний з психологічним.

Між шкалою «Гармонія їжі й тіла» та характеристиками відношення до їжі є статистично значущі прямі зв'язки. Семантичні маркери їжі «організованість», «якість», «правильність», «тяжкість», «корисність», «краса», «натуральність», «радість» отримали прямі зв'язки на рівні значущості $p < 0.01$, а також «хорошість» та «доступність» на рівні значущості $p < 0.05$.

Рисунок 1. Кореляційні плеяди показників орторексії та семантичної репрезентації властивостей їжі

Менш вираженим, але значущим є позитивний кореляційний зв'язок між схильністю до вибору правильної їжі та гармонією

з тілом, тож чим вищим є внутрішні показники впевненості в обранні правильної їжі, тим більше особа почувається в гармонії зі своїм тілом. Не менш важливим є також і критерій доступності їжі – чим більш доступною є їжа, яку споживає індивід, тим більш гармонійними є відношення з тілом: наявністю у постійному доступі їжі допомагає не фіксувати надмірної уваги на ній.

Отже, семантика властивостей їжі є суттєвим індикатором, який визначає те, чи буде індивід дослуховуватися до потреб свого тіла та задовольняти їх шляхом інтуїтивного харчування. Для наочного відображення результатів кореляційного аналізу було обрано метод кореляційних плеяд, що дозволяє графічно показати отримані кореляційні зв'язки між такими параметрами, як орторексія, рівні харчової інтуїції та семантичним диференціалом (що висвітлює семантичну репрезентацію властивостей їжі).

Отже, вершини на рис. 1 відповідають досліджуваним ознакам, а лінії графічно відображають статистично достовірні кореляційні зв'язки між ними.

Висновки

Система уявлень про їжу та її властивості є фрагментом гастрономічної картини світу індивіда, належить до поняттєвого апарату глютонічного дискурсу та глютонії як системи номінації, пов'язаної з харчуванням. Особи з патологічно-нав'язливими ідеями «здорової їжі» – орторекси – відрізняються особливостями усвідомлення їжі та мають значно нижчий рівень харчової інтуїції. З метою емпіричного виявлення особливостей семантичної репрезентації властивостей їжі було проведено якісний порівняльний аналіз семантики їжі у свідомості осіб з орторексією та без такої.

Емпірично констатовано, що семантичний простір конструкту «їжа» в осіб з наявною та відсутньою орторексією характеризується єдністю своєї структурної конфігурації, що пояснюється генетичною спорідненістю макрокультури його носіїв, спільністю образу світу, в якому логічні відношення в діаді «людина – їжа» є універсальними.

Водночас семантичні поля конструкту «їжа» в осіб з наявною та відсутньою орторексією відрізняються між собою не стільки за статистичним наповненням їх елементів, скільки якісно, за

комбінаторним способом їх репрезентації у свідомості. Так, в групі орторексів порядок значущості критеріїв, за середніми (емоційність – корисність – впорядкованість – привабливість) відрізняється від порядку в групі неорторексів (корисність – привабливість – емоційність – впорядкованість). У перших корисність їжі тісно пов'язана з емоційністю, у других вона має самодостатню цінність.

Семантичний простір сприйняття їжі в осіб з орторексією характеризується перевагою таких її властивостей: смачна, легка, досить гаряча, помірно пісна (критерій перцептивної привабливості); організована, високоякісна, помірно-повільна, досить стабільна, легкодоступна (критерій впорядкованості); свіжа, корисна, правильна, натуральна, помірно вишукана (критерій корисності); добра, красива, радісна (критерій емоційної атрибуції).

Гіпотеза про зв'язок між семантикою властивостей їжі та орторексією підтвердилася частково: констатовано кореляційний зв'язок вираженості орторексичних патернів лише з такою глютонічною характеристикою, як «повільність» харчування, тобто уповільнення вживання їжі може бути індикатором патологізації харчової поведінки.

Гіпотезу про зв'язок між семантикою властивостей їжі та рівнями харчової інтуїції суб'єкта верифіковано повністю. Семантика таких властивостей їжі, як «смачність», «якість», «корисність», «краса», «натуральність» і «жирність» прямо корелює з субшкалами: «інтуїтивність харчування», «безумовний дозвіл на приймання їжі», «їжа з огляду на фізичний голод, неемоційний», «покладаюся на сигнали голоду та ситості», «гармонія їжі й тіла».

Перспективу подальшої роботи вбачаємо у дослідженні семантичного простору сприйняття їжі особами з булімією. Отримані результати будуть корисні у практичній роботі з особами, що мають порушення харчової поведінки.

Література

- Анисимова, Е.Е. (2018). О взаимодействии гастрономического и религиозного дискурсов (культурологический и лингвистический аспекты). *Вестник МГЛУ. Гуманитарные науки*, 2(791), 31–44.
- Артемьева, Е.Ю. (2007). *Основы психологии субъективной семантики* (2-е изд.). Москва: ЛКИ.

- Державецька, І.О. (2014). Глютонічний дискурс : лексикографічний аспект. *Одеський лінгвістичний вісник*, 4, 69–72.
- Ермакова, Л.Р. (2011). Глюттотонические прагматонимы и национальный характер : на материале русской и английской лингвокультур. *Автореф. дисс. канд. филол. наук*. Белгород.
- Лозова, О.М. (2011). *Методологія психосемантичних досліджень етносу*. (Монографія). Київ: Слово.
- Лозова, О.М., Дробот, О.В., & Фатеева, М.С. (2017). Парадокси потребово-мотиваційної сфери осіб з нервовою орторексією. *Лікарська справа*, 7, 104–110.
- Марушкина, Н.С. (2014). Концепт «еда» в контексте диалога культур. *Автореф. дисс. канд. культуролог.* Иваново.
- Миронова, И.К. (2002). Концептосфера «Еда» в русском национальном сознании: базовые когнитивно-пропозиционные структуры и их лексические репрезентации. *Дисс. канд. филол. наук*. Екатеринбург.
- Навильникова, Д.И. (2008). Опыт содержательного анализа ассоциативного поля (на примере тематической группы «еда»). *Вестник Новосибирского государственного университета. Серия: Лингвистика и межкультурная коммуникация*, 6 (2), 42–52.
- Ніколенко, В.В. (2016). Українська гастрономічна культура як соціальний феномен. *Вісник Харківського нац. ун-ту ім. В. Каразіна. Серія: Соціологічні дослідження сучасного суспільства: методологія, теорія, методи*, 36, 75–81.
- Олянич, А.В. (2007). *Презентационная теория дискурса*. (Монография). Москва : Гнозис.
- Савельева, О.Г. (2006). Концепт «еда» как фрагмент языковой картины мира: лексико-семантический и когнитивно-прагматический аспекты (на материале русского и английского языков). *Дисс. канд. филол. наук*. Краснодар.
- Пахомова, И.В. (2003). Метафорическое представление концепта «еда/пища» в английской языковой картине мира новоанглийского периода. *Дисс. канд. филол. наук*. СПб.
- Руженков, В.А., Захарова, Л.И., Хамская, И.С., Руженкова, В.В., Колосова, М.А., & Минакова, Ю.С. (2019). Русскоязычная адаптация теста «ORTO-15» для скрининг-диагностики нервной орторексии. *Вестник неврологии, психиатрии и нейрохирургии*, 8, 27–36.
- Фатеева, М.С. (2019). Інтуїтивне харчування у світлі наукових вітчизняних та зарубіжних розшукувань. *Теорія і практика сучасної психології*, 3(1), 153–157. <https://doi.org/10.32840/2663-6026.2019.3-1.28>
- Фатеева, М.С. (2020). Перспективи використання програм корекції процесів самоусвідомлення у осіб з орторексичними порушеннями харчової поведінки. *Габітус*, 16, 243–250. <https://doi.org/10.32843/2663-5208.2020.16.40>
- Ящишина, Ю. (2019). Intuitive eating scale-2 Т. Tylka: результати адаптації опитувальника в Україні. *Міжнародний журнал загальної та медичної психології*, 2, 100–102.
- Amrullah, L. (2018). Indonesian staple food: linguistic study of semantic prototype. *Litera*, 17(2). <https://doi.org/10.21831/ltr.v17i2.14544>
- Barratt, D., Faizi, A.Z., & Smith, V. (2016). Sensory Semantics of Food Products: How Sensory Language Affects Perception and Choice of Food Products. *Book of Abstract FACT 2016: 2nd International Conference Food and Culture in Translation (Catania, May 19–21, 2016)* (p. 12). Catania: Università Degli Studi.

- Borgida, A. (2011). *In Sickness and In Health: Orthorexia Nervosa, the Study of Obsessive Healthy Eating*. San Francisco: Alliant International University, California School of Professional Psychology.
- Bosi, A.T., Camur, D., & Güler, C. (2007). Prevalence of Orthorexia Nervosa in resident medical doctors in the faculty of medicine. *Appetite*, 49(3), 661–666. <https://doi.org/10.1016/j.appet.2007.04.007>
- Bratman, S. (2017). Orthorexia vs. theories of healthy eating. *Eating and Weight Disorders – Studies on Anorexia, Bulimia and Obesity*, 22, 381–385. <https://doi.org/10.1007/s40519-017-0417-6>
- Diederich, C. (2015). *Sensory Adjectives in the Discourse of Food. A frame-semantic approach to language and perception*. <https://doi.org/10.1075/celcr.16>
- Donini, L.M., Marsili, D., Graziani, M.P., Imbriale, M., & Cannella, C. (2005). Orthorexia nervosa: validation of a diagnosis questionnaire. *Eating and Weight Disorders-Studies on Anorexia, Bulimia and Obesity*, 10(2), e28–e32. <https://doi.org/10.1007/BF03327537>
- Durrenberger, P.A. (2018). Role for Anthropologists in the Local Food Movement. *Anthropology Now*, 10(1), 1–12. <https://doi.org/10.1080/19428200.2018.1439144>
- Fieldhouse, P. (1995). Food ideology. *Food and Nutrition: Customs and Culture* (pp. 30–50). Springer, Boston, MA. https://doi.org/10.1007/978-1-4899-3256-3_2
- Håman, L., Lindgren, E.C., & Prell, H. (2017). «If it's not Iron it's Iron f*cking biggest Ironman»: personal trainers's views on health norms, orthorexia and deviant behaviours. *International Journal of Qualitative Studies on Health and Well-Being*, 12: sup2, 1364602. <https://doi.org/10.1080/17482631.2017.1364602>
- Koven, N.S., & Abry, A.W. (2015). The clinical basis of orthorexia nervosa: emerging perspectives. *Neuropsychiatric Disease and Treatment*, 11, 385–394. <https://doi.org/10.2147/NDT.S61665>
- Moroze, R.M., Dunn, T.M., Holland, J.C., Yager, J., & Weintraub, P. (2014). Microthinking About Micronutrients: A Case of Transition From Obsessions About Healthy Eating to Near-Fatal «Orthorexia Nervosa» and Proposed Diagnostic Criteria. *Psychosomatics*, 54(2), 3–18.
- Parra-Fernández, M.L., Rodríguez-Cano, T., Onieva-Zafra, M.D., Perez-Haro, M.J., Casero-Alonso, V., Fernández-Martínez, E., & Notario-Pacheco, B. (2018). Prevalence of orthorexia nervosa in university students and its relationship with psychopathological aspects of eating behaviour disorders. *BMC psychiatry*, 18(1), 364. <https://doi.org/10.1186/s12888-018-1943-0>
- Poulain, J.-P. (2017). *The Sociology of Food: Eating and the Place of Food in Society*. Bloomsbury Academic.
- Stoklasa, J., Talasek, T., & Stoklasova, J. (2019). Semantic differential for the twenty-first century: scale relevance and uncertainty entering the semantic space. *Quality & Quantity: International Journal of Methodology*, Springer, 53(1), 435–448. <https://doi.org/10.1007/s11135-018-0762-1>
- Tylka, T.L., & Kroon van Diest, A.M. (2013). The Intuitive Eating Scale-2: Item refinement and psychometric evaluation with college women and men. *Journal of counseling psychology*, 60(1), 137. <https://doi.org/10.1037/a0030893>
- Uher, J. (2020). Measurement in metrology, psychology and social sciences: data generation traceability and numerical traceability as basic methodological principles applicable across sciences. *Quality & Quantity: International Journal of Methodology*, 54, 975–1004. <https://doi.org/10.1007/s11135-020-00970-2>

References

- Amrullah, L. (2018). Indonesian staple food: linguistic study of semantic prototype. *Litera*, 17(2). <https://doi.org/10.21831/ltr.v17i2.14544>
- Anisimova, E.E. (2018). O vzaimodejstvii gastronomicheskogo i religioznogo diskursov (kulturologicheskij i lingvisticheskij aspekty) [On the interaction of gastronomic and religious discourses (cultural and linguistic aspects)]. *Vestnik MGLU. Gumanitarnye nauki – Journal of Minsk state university. Series humanitarian sciences*, 2(791), 31–44 [in Russian].
- Artemeva, E.Ju. (2007). *Osnovy psichologii subektivnoj semantiki [Fundamentals of the Psychology of Subjective Semantics]* (2nd. ed.). Moscow: LKI [in Russian].
- Barratt, D., Faizi, A.Z., & Smith, V. (2016). Sensory Semantics of Food Products: How Sensory Language Affects Perception and Choice of Food Products. *Book of Abstract FACT 2016: 2nd International Conference Food and Culture in Translation (Catania, May 19–21, 2016)* (p. 12). Catania: Universita Degli Studi.
- Borgida, A. (2011). *In Sickness and In Health: Orthorexia Nervosa, the Study of Obsessive Healthy Eating*. San Francisco: Alliant International University, California School of Professional Psychology.
- Bosi, A.T., Camur, D., & Güler, C. (2007). Prevalence of Orthorexia Nervosa in resident medical doctors in the faculty of medicine. *Appetite*, 49(3), 661–666. <https://doi.org/10.1016/j.appet.2007.04.007>
- Bratman, S. (2017). Orthorexia vs. theories of healthy eating. *Eating and Weight Disorders – Studies on Anorexia, Bulimia and Obesity*, 22, 381–385. <https://doi.org/10.1007/s40519-017-0417-6>
- Derzhavetska, I.O. (2014). Hliutonichnyi dyskurs: leksykohrafichnyi aspekt [Glutonic discourse: lexicographic aspect]. *Odeskyi linhvistychnyi visnyk – Odesa linguistic bulletin*, 4, 69–72 [in Ukrainian].
- Diederich, C. (2015). *Sensory Adjectives in the Discourse of Food. A frame-semantic approach to language and perception*. <https://doi.org/10.1075/celcr.16>
- Donini, L.M., Marsili, D., Graziani, M.P., Imbriale, M., & Cannella, C. (2005). Orthorexia nervosa: validation of a diagnosis questionnaire. *Eating and Weight Disorders-Studies on Anorexia, Bulimia and Obesity*, 10(2), e28–e32. <https://doi.org/10.1007/BF03327537>
- Durrenberger, P.A. (2018). Role for Anthropologists in the Local Food Movement. *Anthropology Now*, 10(1), 1–12. <https://doi.org/10.1080/19428200.2018.1439144>
- Ermakova, L.R. (2011). Gljuttonicheskie pragmatonimy i nacionalnyj karakter : na materiale ruskoj i anglijskoj lingvokultur [Gluttonic pragmatonyms and national character : on materials of Russian and English linguistic cultures]. *Extended abstract of Candidate's thesis*. Belgorod [in Russian].
- Fatieieva, M.S. (2019). Intuityvne kharchuvannia u svitli naukovykh vitchyznianskykh ta zarubiznykh rozshukuvan [Intuitive eating in the light of national and foreign researches]. *Teoriia i praktyka suchasnoi psykholohii – Journal theory and practice of modern psychology*, 3(1), 153–157. <https://doi.org/10.32840/2663-6026.2019.3-1.28> [in Ukrainian].
- Fatieieva, M.S. (2020). Perspektyvy vykorystannia prohran korektsii protsesiv samousvidomlennia u osib z ortoreksychnymy porushenniamy kharchovoi povedinky [Prospects for use of self-awareness processes correction programs among people suffering from orthorexic eating behaviors]. *Habitus – Journal*

- Habitus*, 16, 243–250. <https://doi.org/10.32843/2663-5208.2020.16.40> [in Ukrainian].
- Fieldhouse, P. (1995). Food ideology. *Food and Nutrition: Customs and Culture* (pp. 30–50). Springer, Boston, MA. https://doi.org/10.1007/978-1-4899-3256-3_2
- Håman, L., Lindgren, E.C., & Prell, H. (2017). «If it's not Iron it's Iron f*cking biggest Ironman»: personal trainers's views on health norms, orthorexia and deviant behaviours. *International Journal of Qualitative Studies on Health and Well-Being*, 12: sup2, 1364602. <https://doi.org/10.1080/17482631.2017.1364602>
- Koven, N.S., & Abry, A.W. (2015). The clinical basis of orthorexia nervosa: emerging perspectives. *Neuropsychiatric Disease and Treatment*, 11, 385–394. <https://doi.org/10.2147/NDT.S61665>
- Lozova, O.M. (2011). *Metodolohiia psykholemantychnykh doslidzhen etnosu [Methodology of psychosemantic research of ethnos]*. Kyiv : Slovo [in Ukrainian].
- Lozova, O.M., Drobot, O.V., & Fatieieva, M.S. (2017). Paradoksy potrebovomotyvatsiinoi sfery osib z nervovoiu ortoreksiieu [The paradox of the need-motivational sphere of people suffering from orthorexia nervosa]. *Likarska sprava – Physician's business*, 7, 104–110 [in Ukrainian].
- Marushkina, N.S. (2014). Koncept «eda» v kontekste dialoga kultur [The concept of «food» in the context of the dialogue of cultures]. *Extended abstract of Candidate's thesis*. Ivanovo [in Russian].
- Mironova, I.K. (2002). Konceptosfera «Eda» v russkom nacionalnom soznanii: bazovye kognitivno-propozicionnye struktury i ih leksicheskie reprezentacii [The conceptual sphere «Food» in the Russian national consciousness: basic cognitive-propositional structures and their lexical representations]. *Candidate's thesis*. Ekaterinburg [in Russian].
- Moroze, R.M., Dunn, T.M., Holland, J.C., Yager, J., & Weintraub, P. (2014). Microthinking About Micronutrients: A Case of Transition From Obsessions About Healthy Eating to Near-Fatal «Orthorexia Nervosa» and Proposed Diagnostic Criteria. *Psychosomatics*, 54(2), 3–18.
- Navilnikova, D.I. (2008). Opyt sodержatel'nogo analiza asociativnogo polja (na primere tematicheskoy gruppy «eda») [Experience of analysis of the associative field (on the example of the thematic group «food»)]. *Vestnik Novosibirskogo gosudarstvennogo universiteta. Seriya: Lingvistika i mezhkulturnaja kommunikacija – Journal of Novosibirsk state university. Series Linguistics and intercultural communication*, 6(2), 42–52 [in Russian].
- Nikolenko, V.V. (2016). Ukrainska hastronomichna kultura yak sotsialnyi fenomen [Ukrainian gastronomic culture as a social phenomenon]. *Visnyk Kharkivskoho nats. un-tu im. V. Karazina. Seriya: Sotsiologichni doslidzhennia suchasnoho suspilstva: metodolohiia, teoriia, metody – Journal of Kharkiv national university named after Karazin. Series: Sociological research in modern society: methodology, theory, methods*, 36, 75–81 [in Ukrainian].
- Oljanich, A.V. (2007). *Prezentacionnaja teorija diskursa [Presentation discourse theory]*. Moscow : Gnozis [in Russian].
- Pahomova, I.V. (2003). Metaforicheskoe predstavlenie koncepta «eda/pishha» v anglijskoj jazykovoj kartine mira novoanglijskogo perioda [Metaphorical representation of the concept of «food» in the English language picture of the world of the Modern English period]. *Candidate's thesis*. Saint-Peterburg [in Russian].

- Parra-Fernández, M.L., Rodríguez-Cano, T., Onieva-Zafra, M.D., Perez-Haro, M.J., Casero-Alonso, V., Fernández-Martínez, E., & Notario-Pacheco, B. (2018). Prevalence of orthorexia nervosa in university students and its relationship with psychopathological aspects of eating behaviour disorders. *BMC psychiatry*, 18(1), 364. <https://doi.org/10.1186/s12888-018-1943-0>
- Poulain, J.-P. (2017). *The Sociology of Food: Eating and the Place of Food in Society*. Bloomsbury Academic.
- Ruzhenkov, V.A., Zaharova, L.I., Hamskaja, I.S., Ruzhenkova, V.V., Kolosova, M.A. & Minakova, Ju.S. (2019). Russkojazychnaja adaptacija testa «ORTO-15» dlja skringing-dagnostiki nervnoj ortoreksii [Russian-language adaptation of the method «ORTO-15» for screening diagnostics of orthorexia nervosa]. *Vestnik neurologii, psikiatrii i neirohirurgii – Journal of neurology, psychiatry and neurosurgery*, 8, 27–36 [in Russian].
- Saveleva, O.G. (2006). Koncept «eda» kak fragment jazykovoj kartiny mira: leksiko-semanticheskij i kognitivno-pragmaticheskij aspekty (na materiale russkogo i anglijskogo jazykov) [Concept of «food» as a fragment of language picture of the world: lexical-semantic and cognitive-pragmatic aspects (on material of Russian and English languages)]. *Candidate's thesis*. Krasnodar [in Russian].
- Stoklasa, J., Talasek, T., & Stoklasova, J. (2019). Semantic differential for the twenty-first century: scale relevance and uncertainty entering the semantic space. *Quality & Quantity: International Journal of Methodology*, Springer, 53(1), 435–448. <https://doi.org/10.1007/s11135-018-0762-1>
- Tylka, T.L., & Kroon van Diest, A.M. (2013). The Intuitive Eating Scale–2: Item refinement and psychometric evaluation with college women and men. *Journal of counseling psychology*, 60(1), 137. <https://doi.org/10.1037/a0030893>
- Uher, J. (2020). Measurement in metrology, psychology and social sciences: data generation traceability and numerical traceability as basic methodological principles applicable across sciences. *Quality & Quantity: International Journal of Methodology*, 54, 975–1004. <https://doi.org/10.1007/s11135-020-00970-2>
- Yashchyshyna, Yu. (2019). Intuitive eating scale-2 T. Tylka: rezultaty adaptatsii opytuvalnyka v Ukraini [Intuitive eating scale-2 T. Tylka: the results of adaptation of method in a sample in Ukraine]. *Mizhnarodnyi zhurnal zahalnoi ta medychnoi psykholohii – International journal of general and clinical psychology*, 2, 100–102 [in Ukrainian].

АНОТАЦІЯ

Мета. У статті представлені результати дослідження, метою якого було визначити семантичний простір до поняття «їжа» серед людей з нервовою орторексією. Термін «орторексія» розглядається як нав'язливе прагнення до «здорового й правильного харчування», яке призводить до значних обмежень у виборі їжі, впливає на різні сфери життя, може призвести до соціальної ізоляції.

Методи. У дослідженні використовувались методи вербального семантичного диференціалу та шкали інтуїтивного харчування-2 (Intuitive eating scale-2 в українській адаптації). Основними координатами семантичного простору були статистичні ряди вимірюваних величин, що характеризують взаємодію респондентів з їжею: тактильна привабливість, впорядкованість

харчування, оцінка корисності та емоційного змісту їжі. Вибірка охопила 326 випробовуваних у віці від 18 до 68 років (77 чоловіків та 249 жінок). Середній вік становив 30;64 року, стандартне відхилення 11;61.

Результати. Семантичний простір сприйняття їжі респондентами з орторексією охарактеризовано переважанням таких критеріїв: перцептивної привабливості, порядку, корисності, емоційної атрибуції). Найменш важливим для осіб з орторексією виявився критерій перцептивної привабливості. Семантика таких властивостей їжі, як «смачність», «якість», «корисність», «краса», «натуральність» і «жирність» прямо корелює з субшкалами «інтуїтивність харчування», «безумовний дозвіл на приймання їжі», «їжа з огляду на фізичний голод, неемоційний», «покладаюся на сигнали голоду та ситості», «гармонія їжі й тіла».

Висновки. В результаті аналізу окреслено семантичний простір сприйняття їжі респондентами з орторексією. Гіпотезу про зв'язок між семантикою властивостей їжі та рівнями харчової інтуїції суб'єкта верифіковано повністю.

Ключові слова: семантичний простір, порушення харчової поведінки, інтуїтивне харчування, нервова орторексія.

Лозовая Ольга & Фатеева Марина. Семантическая репрезентация свойств пищи в сознании лиц с орторексией

АННОТАЦИЯ

Цель. В статье представлены результаты исследования, целью которого было определение семантического пространства к понятию «еда» среди людей с признаками нервной орторексии. Термин «орторексия» рассматривается как навязчивое стремление к «здоровому и правильному питанию», которое приводит к значительным ограничениям в выборе пищи, влияет на различные сферы жизни, может привести к социальной изоляции.

Методы. В исследовании использовались методы вербального семантического дифференциала и шкалы интуитивного питания-2 (Intuitive eating scale-2 в украинской адаптации). Основными координатами семантического пространства были статистические ряды измеряемых величин, характеризующих взаимодействие респондентов с едой: тактильная привлекательность, упорядоченность питания, оценка полезности и эмоционального содержания пищи. Выборка охватила 326 испытуемых в возрасте от 18 до 68 лет (77 мужчин и 249 женщин). Средний возраст составил 30;64 года, стандартное отклонение 11;61.

Результаты. Семантическое пространство респондентов с орторексией характеризуется преобладанием таких критериев: перцептивной привлекательности, упорядоченности, полезности, эмоциональной атрибуции. Наименее важным для лиц с орторексией оказался критерий перцептивной привлекательности. Семантика таких свойств пищи, как «вкусность», «качество», «полезность», «красота», «натуральность» и «жирность»

прямо коррелирует с субшкалами «интуитивность питания», «безусловное разрешение есть», «еда по причинам физического голода, а не эмоционального», «полагаюсь на сигналы голода и сытости», «гармония еды и тела».

Выводы. В результате анализа обозначены семантическое пространство восприятия пищи респондентами с орторексией. Гипотеза о связи между семантикой свойств пищи и уровнями пищевой интуиции субъекта верифицирована полностью.

Ключевые слова: семантическое пространство, нарушения пищевого поведения, интуитивное питание, нервная орторексия.