

Все под контролем

Белорусских генетически модифицированных продуктов бояться не стоит.

Продукты даже с намеком на генное модифицирование не пройдут незамеченными на белорусский рынок.

И все благодаря специалистам [Научно-практического центра НАН Беларуси по продовольствию](#), в стенах которого в эти январские дни отмечается 80-летие со дня основания науки в области пищевой промышленности республики. Если не брать в расчет факты ротозейства производителей, халатность торговли или небрежность самих покупателей, говорят специалисты центра, то у нас исключены «страшилки» о некачественных продуктах питания, которыми изобилуют передачи российского телевидения. Контроль за качеством продуктов питания и сырья для их изготовления налажен в нашей стране четкий.



Шаг вперед или два назад?

Говорят, если в свеклу добавить ген скорпиона, то вредные насекомые будут обходить ее стороной, а яблоки и груши с геном северных рыб не боятся заморозков и не портятся. Подобными экспериментами вряд ли сегодня кого-то удивить. Но вместе с появлением генно-модифицированной инженерии не утихают споры о пользе либо отрицательных последствиях таких смелых вмешательств в организм растений и животных. Принято считать, что в черный список продуктов с возможным содержанием генно-модифицированных ингредиентов (ГМИ) входят соя, кукуруза, свекла, пшеница, рис, картофель. При этом сторонники использования ГМИ ссылаются на экономическую выгоду. Ведь их применение дает повышение урожайности, продлевает сроки хранения, увеличивает в продуктах содержание белка и витаминов.

Данные, полученные сотрудниками центра, позволяют сделать вывод, что количество продукции, содержащей ГМИ, на рынке Республики Беларусь относительно невелико. В подавляющем большинстве случаев это продукты, произведенные из генетически модифицированной сои. При обнаружении такого товара, не имеющего соответствующей маркировки, информация направляется в Госстандарт, и там принимается решение о запрете на его ввоз в страну.

Но в последние годы все чаще поднимается вопрос о безопасности продуктов, содержащих генетически модифицированные ингредиенты, в связи с тем, что никто не знает, какие изменения могут произойти в организме человека после употребления в пищу такой “скорпионо-свеклы” или “рыбо-яблока”. Правда, доказано уже, что наряду с полезными свойствами растения приобретают и вредные (аллергические, токсические, Оксана Захарова. Все под контролем

канцерогенные эффекты чужеродного белка). Кроме того, наблюдается и накопление гербицидов.

В Республиканском контрольно-испытательном комплексе по качеству и безопасности продуктов питания, созданном на базе Научно-практического центра Национальной академии наук Беларуси по продовольствию, работает целое подразделение по определению наличия генетически модифицированных ингредиентов в пищевых продуктах и сырье. За период 2008—2011 годов было исследовано 3 тысячи образцов разнообразной продукции: мясной, рыбной и кулинарной, сыров, кондитерских изделий, соусов, бакалеи. В отдельных продуктах (некоторые виды рыбных и мясных полуфабрикатов, пищевых концентратов, кондитерских изделий) выявлено наличие генетически модифицированных ингредиентов. Данные, полученные сотрудниками центра, позволяют сделать вывод, что количество продукции, содержащей ГМИ, на рынке Республики Беларусь относительно невелико и в настоящее время сохраняется на уровне двух процентов. В подавляющем числе случаев это продукты, произведенные из генетически модифицированной сои. При обнаружении такого товара, не имеющего соответствующей маркировки, информация направляется в Госстандарт, и там принимается решение о запрете на его ввоз в страну. Далее либо такая продукция уходит с белорусского рынка, либо поставщики маркируют упаковку информацией о содержании ГМИ.

В России и странах ЕС допускается отсутствие маркировки ГМ-продуктов при условии, если содержание ГМИ не превышает 0,9 процента. В Республике Беларусь беспороговая система маркировки, то есть продукт маркируется пометкой о наличии ГМИ при любом его содержании.

Контроль, фасоль и шиитакэ

Если заглянуть в историю НПЦ, то изучение сырьевой базы пищевой промышленности и поиск новых видов сырья, контроль производства, его рационализация, совершенствование технологии и борьба с потерями, а также организация новых производств не прекращались, оказывается, даже в самые голодные годы — в начале 30-х и в первое послевоенное десятилетие прошлого столетия.

— Многие из покупателей и не догадываются, что свыше 80 процентов отечественных продуктов питания, представленных сегодня на прилавках магазинов, произведены по технологической документации, разработанной специалистами нашего центра, — рассказывает генеральный директор НПЦ по продовольствию НАН Беларуси Зенон ЛОВКИС. — Львиная доля продовольственной продукции, экспортируемой в другие страны, также произведена при участии ученых. Руководствуясь девизом: “Здоровье нации — в здоровом питании”, мы ежегодно разрабатываем от 500 до 850 рецептов.

В последние годы все чаще поднимается вопрос о безопасности продуктов, содержащих генетически модифицированные ингредиенты, в связи с тем, что никто не знает, какие изменения могут произойти в организме человека после употребления в пищу такой “скорпионо-свеклы” или “рыбо-яблок”.

Но, как подчеркнул Зенон Ловкис, это не значит, что они сразу же доходят до прилавка. Внедрение новых разработок осуществляется в среднем на третий-четвертый год, как это произошло со спаржевой фасолью. Теперь на ее основе производится около двух

Оксана Захарова. Все под контролем

десятков новых продуктов (спаржевая фасоль с витаминизированными наполнителями, с различными заливками, с грибами и т.д.). Предприятия “насытили” ими собственный рынок и поставляют их на экспорт.

Как правило, каждая такая разработка ведет к внедрению и других новых технологий, реконструкции существующих и строительству новых предприятий пищевой промышленности. Развитие производства консервированной продукции из отечественных овощей и грибов способствовало, например, созданию современного цеха в городском поселке Домановичи КСУП “Комбинат “Восток””, где выращиваются грибы шиитакэ и вешенки.

Что в мягкой упаковке?

Впервые в Беларуси на ЧУП “Молодечненский пищевой комбинат” внедрена разработанная в центре технология первых и вторых обеденных блюд в мягкой упаковке, позволяющая сохранить качество и безопасность продукта при хранении.

Созданы уникальные виды продуктов на плодоовощной основе (конфитюры) с сохранением натуральных биологически активных веществ, обладающих антиоксидантным действием. Разработана технология получения модифицированных крахмалов, находящих применение в разных отраслях промышленности. Используя пряно-ароматическое сырье, в НПЦ по продовольствию разработали широкий ассортимент приправ и кондитерских изделий на плодоовощной основе, таких как пастиломармеладные изделия, конфеты, пряники “Здравушка” и “Духмяные”, кофейные напитки, создали технологию производства сокосодержащих напитков и коктейлей с использованием лекарственных и пряно-ароматических растений, оказывающих стимулирующее и тонизирующее действие.

“Бренд” в глубокой заморозке

Как известно, драники являются своеобразным брендом нашей национальной кухни. Центром продовольствия (опять же, впервые в стране) разработаны технологии промышленного производства замороженных драников без начинки и с мясной начинкой, а также ряд других замороженных, обжаренных и сушеных продуктов из картофеля.

Благодаря разработкам сотрудников НПЦ по продовольствию расширен ассортимент сыров, в том числе мягких, на основе пахты — “Эмменталь” и “Чеддер”; бакконцентраты для молочных продуктов на основе криозамораживания (сыр, творог, сметана). Они замещают аналогичную импортную молочную продукцию.

Без уксуса, сахара и... “чернил”

Ученые и специалисты НПЦ по продовольствию постоянно развивают и такие актуальные направления, как создание продуктов питания функционального, профилактического направления. Это продукты на мясной основе для профилактики сахарного диабета, сгущенное молоко с заменителем сахарозы для диетического питания, низкобелковые и кулинарные изделия, пищевые концентраты для детей, больных фенилкетонурией и целиакией.

К слову, разработка технологий производства продуктов детского питания давно стала приоритетным направлением научно-исследовательской деятельности Центра по

продовольствию. Их ассортимент постоянно обновляется, расширяется доступность продуктов с высокой пищевой и биологической ценностью для различных категорий семей. При этом контроль за качественным составом продуктов, сырьем и материалами для их производства ужесточается.

Сегодня все громче раздается голос общественности по поводу запрещения производства так называемых “чернил” — дешевых низкокачественных вин. Для переориентации винодельческих предприятий на выпуск более качественной продукции, обеспечения эффективного использования местного плодово-ягодного сырья и сокращения объемов выпуска плодовых крепленых ординарных вин Центр проводит работу по расширению ассортимента высококачественных плодовых вин с повышенными гигиеническими характеристиками.

Оксана ЗАХАРОВА