

Скромное обаяние рапсового масла

В споре подсолнечного и рапсового масел в нашей стране продукция из рапса пока в проигрыше. Что поделаешь, если на десятилетия приучали к одному продукту, то любая новинка зачастую воспринимается чуть ли не в штыки. Тем не менее, ученые стараются привлечь на свою сторону широкие массы потребителей. Упор делается на полезности рапсового масла

— Отечественные селекционеры вывели сорта рапса, которые не содержат роковой кислоты, опасной для здоровья человека, — говорит заведующий отделом гигиены питания РНПЦ гигиены **Василий ЦЫГАНКОВ**. — Эта кислота не усваивается нашим организмом и может вызывать нарушение метаболизма и цирроз печени. В больших количествах токсична для организма, а вот в малых дозах — не в состоянии причинить вред человеку.

Вообще-то рапс изначально не являлся селекционным растением. В культуре он выращивается в том числе и для того, чтобы снизить содержание роковой кислоты. Так что достижения белорусских селекционеров придутся кстати, учитывая то, что в Беларуси производством рапсового масла занимаются четыре завода. А именно — ОАО «Минский маргариновый завод», ОАО «Гомельский жировой комбинат», СЗАО «Гроднобиопродукт»

Не жирно ли будет?

За последние четыре года производство и потребление растительных масел в Беларуси увеличились более чем в три раза.

— В 2010 году потребление растительного масла на душу населения составило 15,9 кг в год, или 16 бутылок объемом 1 литр, — говорит руководитель группы по масложировой отрасли РУП «Научно-практический центр по продовольствию» НАН Беларуси **Валентина БАБОДЕЙ**. — Для сравнения: в странах ЕС аналогичный показатель приближается к 45 кг в год, а в США и Аргентине — к 39 кг в год.

(холдинг «Ойл-Фуд») и ОАО «Бобруйский завод рапсового масла».

Александр НЕСТЕРОВ