

Тел. отдела рекламы: 8 (017) 292-38-23, 287-19-15

Тел./факс: 8 (017) 287-15-15, 287-15-39. Эл. адрес: reklama@respublica.by

РЕКЛАМА 6

Консервы — результат коллективного труда

Часто мы не задумываемся, покупая продукты питания, что над их созданием работали не только те, кто указан на этикетке как изготовитель, но и представители науки, здравоохранения, стандартизации. У каждого из них свои функции, но главная цель одна — обеспечить нашего потребителя вкусной, полезной, к тому же безопасной для здоровья продукцией.

Раньше, зайдя в магазине в отдел консервированных продуктов, можно было четко определить, производились ли консервы из плодов и ягод в республике или завезены к нам по импорту. Соки — сплошь в трехлитровых банках, которые в народе окрестили «баллонами», овощные консервы — в скромных поллитровых банках с обкатной крышкой, не всегда чистой. Это было пусть не всегда приятное, но все же лицо нашей консервной промышленности.

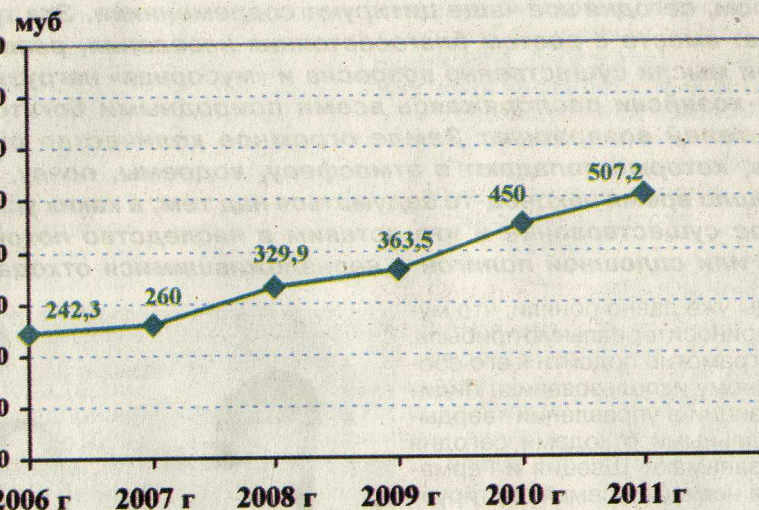
Годы прошедшей пятилетки коренным образом изменили не только техническую базу отечественных перерабатывающих предприятий, но и саму культуру производства, в конечном итоге продукцию наших отечественных предприятий.

За 2006—2011 годы на развитие отрасли из различных источников государством было направлено 498,3 млрд. руб., что позволило почти в 2 раза увеличить объем производимых отечественных плодовоовощных консервов. За прошлый год около 80 % всей продукции выпущено в со-

временной таре: стеклбанке и стеклотылке с завинчивающейся крышечкой, в пакетах из комбинированных материалов, в презентабельной жестбанке. Лишь

скового центра НАН Беларуси по продовольствию. Это при их непосредственной помощи запускались новые производства и осваивались передовые технологии на ОАО «Быховский консервно-овощесушильный завод», УДП «Гродненский консервный завод», КСУП «Брилево», ОАО «Барановичский пищевой комбинат», КСУП «Комбинат «Восток» и многих других предприятиях отрасли.

В обиходе наука часто отождествляется только с большими открытиями в областях, сложных и менее доступных пониманию простого человека, имеющих абстрактный характер либо позволяющих развивать концептуальные положения прогресса общества. На практике же науч-



Динамика производства плодовоовощных консервов в Республике Беларусь.

незначительная часть продукции выпускается в таре с обкатной крышкой, и то только потому, что имеется спрос на нее у определенной категории потребителей. Об изменении уровня производства красноречиво говорят сухие цифры объемов производимых в республике плодовоовощных консервов на протяжении последних лет.

В такой переломный для отрасли период рядом с производителями трудились ученые и специалисты Научно-практиче-

ские знания часто служат решению серьезных насущных задач развития промышленного комплекса страны.

Сложно оценить вклад ученых Центра по продовольствию, которые за небольшой период реконструкции предприятий смогли создать и помочь внедрить 199 новых видов консервированной продукции, разработать 83 технических нормативных правовых акта и технологических инструкций.

Закупка и установка предприя-

тиями отрасли нового стерилизационного оборудования потребовала от ученых оперативности и слаженности выполнения всего комплекса работ по разработке режимов стерилизации продукции. Эта технологическая операция — самый ответственный момент всего производства консервов, так как обеспечивает гарантированную микробиологическую безопасность продукции в течение всего срока годности при максимальной сохранности полезных веществ составляющих сырьевых компонентов.

Разработка режимов стерилизации достаточно сложный и длительный во времени процесс, учитывающий многие производственные факторы, начиная с технических особенностей используемого оборудования и заканчивая особенностями теплофизических и биохимических свойств обрабатываемых продуктов. Главным оценочным критерием является микробиологическая стабильность продукта, для доказательства которой необходимо проведение не одного десятка исследований продукции опытной партии. Опытные партии должны производиться в услови-

ях конкретного производства с соблюдением всех технологических параметров. Эта работа — наглядный пример тесной связи науки и производства, где только от совместного труда зависит результат.

Только за период с 2006 года учеными РУП «Научно-практический центр НАН Беларуси по продовольствию» разработано 872 режима стерилизации. За этими цифрами стоит колоссальный труд по всесторонней оценке исследуемой продукции и условий



ЗАЙЦЕВ М.В. — научный сотрудник РУП «НПЦ НАН Беларуси по продовольствию» обрабатывает технологические режимы в производственных условиях.



ГОЛУБЕВА С.Н. — главный специалист РУП «НПЦ НАН Беларуси по продовольствию» проводит микробиологическую оценку продукции.

вольствию совместно со специалистами предприятий не в научных лабораториях и кабинетах, а в производственных условиях, где только от совместного труда зависит результат.

Востребованность в проведении подобных исследований остается высокой и в настоящее время. Нет ни одной недели, чтобы ученые не выезжали для производственной проверки разрабатываемых режимов на предприятия республики. Очень плотно сегод-

ня они работают с ОАО «БелНатурПродукт», ОАО «Витебский плодовоовощной комбинат», ОАО «Ляховичский консервный завод» и многими другими предприятиями республики.

Практика совместной работы ученых с производителями позволяет приносить максимальную всестороннюю пользу. В-первых, выигрывает потребитель, получая продукт гарантированного качества. В-вторых, выигрывает производство, получая оптимальные технологические режимы с учетом всех воздействующих факторов. В-третьих, выигрывают сами ученые, которые на практике реализуют свой научный потенциал и получают большой практический опыт наработки новых идей.

УНП 190239501