



# По технологиям завтрашнего дня

**Научное сопровождение всех перерабатывающих отраслей пищевой промышленности республики на самом современном уровне осуществляет Научно-практический центр НАН Беларуси по продовольствию**



■ Генеральный директор НПЦ НАН Беларуси по продовольствию доктор технических наук, профессор, член-корреспондент Национальной академии наук Беларуси Зенон ЛОВКИС.

**В ПОСЛЕДНИЕ** годы здесь шла активная работа по созданию новых продуктов питания из отечественного сырья, разработке технологических процессов их производства, дальнейшему развитию системы контроля качества пищевых продуктов, отвечающей всем требованиям международного рынка. Многие новинки сумеют оценить посетители выставки «Белагро-2012». Большинство из них на уровне мировых стандартов.

На предприятиях внедрены передовые технологии производства самых разнообразных консервов на плодовоовощной основе, новые технологии для картофелеперерабатывающей и крахмальной отраслей, позволившие наладить производство лезонированного быстрозамороженного картофеля «фри», обогащенного сухого картофельного пюре, безалкогольных напитков на основе картофельного концентрата.

Для масложировой отрасли созданы новые виды кондитерских жиров для кондитерских и хлебобулочных изделий. Для предприятий пищевой промышленности разработаны технологические линии и агрегаты по переработке сырья. Среди них оборудование для производства драников, комплект оборудования по производству фруктовых и овощных чипсов.

Таких конкретных примеров десятки и сотни, в чем можно убедиться, посетив экспозицию НПЦ по продовольствию.

Сотрудниками Центра по продовольствию разработана технология производства экструзионных продуктов. Основным ее достоинством яв-

ляется то, что при такой обработке сохраняются наиболее ценные целебные и профилактические природные свойства зерна, а самое главное — продукт, обработанный таким способом, усваивается во много раз легче.

На основе ржаной экструзионной муки уже создана сухая ржаная комплексная заварка «Колосок» двух видов, выпуск которой организован на Осиповичском хлебозаводе. Освоен новый вид хлеба «Колосковский», изготавливаемый по ускоренной технологии. Также разработаны новые виды хлеба высокой пищевой и биологической ценности из цельного зерна пшеницы и ржи, минуса его переработку в муку.

Важным направлением деятельности Центра является разработка новых видов современной концентратоспособной мясной и молочной продукции с характеристиками, гармонизированными с международными нормативными актами. Внедрение их в производство позволяет обеспечить высокое качество и конкурентоспособность продуктов питания, защитить внутренний рынок от ввоза недоброкачественной продукции, значительно рас-

ширить ассортимент изготавливаемой продукции.

В Центре по продовольствию создана и функционирует уникальная единственная в Республике Беларусь централизованная отраслевая коллекция промышленных микроорганизмов, которая содержит более 2000 штаммов молочнокислых и пробиотических культур, а также более 120 штаммов лактококкофогов. На их основе создаются и изготавливаются бактериальные концентраты и закваски моно- и поливидовые, сухие и замороженные, являющиеся необходимым компонентом при производстве мясных и молочных продуктов.



■ Белорусские сыры — само удовольствие.

В Центре по продовольствию также ведется большая работа по созданию новых видов молочной продукции. В частности, разработаны уникальные для нашей страны сыры «Чеддер-Бел», «Российский Элитный», «Голландский Элитный», «Российский Элитный».

Новые сыры изготавливаются на ОАО «Новогрудский сыркомбинат», ОАО «Поставский сыркомбинат», ОАО «Служский сыркомбинат», ОАО «Нарочанский филиал «Молодечненского МК» и других предприятиях. Многие из них также представлены на «Белагро-2012».

Особого внимания заслуживает импортозаменяющая технология изготовления отечественных сыров с голубой плесенью «Рокфорти» (типа «Рокфор»). Сыротносится



■ В НПЦ по продовольствию — современное оборудование.



■ Отечественный продукт — самый натуральный.

к группе полутвердых сыров с плесенью и не уступает по органолептическим свойствам дорогостоящим импортным аналогам. Его выпуск организован на Нарочанском филиале ОАО «Молодечненский молочный завод».

Также впервые разработана технология производства сухих концентратов молочных, молочно-сывороточных, сывороточно-молочных и сывороточных, повышенной биологической ценности. Запущен и успешно работает современный высокотехнологичный участок производства сухих бактериальных концентратов.

В целях защиты отечественного рынка от недоброкачественной и фальсифицированной продукции в Центре создан и успешно действует

Республиканский контрольно-испытательный комплекс по качеству и безопасности продуктов питания.

Ключевые направления его функционирования — приемочные испытания продукции перед постановкой ее на производство, периодические испытания выпускаемых продуктов, определение содержания токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов, нитратов, антибиотиков, консервантов, генетически модифицированных ингредиентов и так далее.

Постановлением Совета Министров Республики Беларусь на базе НПЦ по

продовольствию создана система Центральных дегустационных комиссий по всем основным группам пищевой продукции.

При научно-технологическом и проектном курировании Центра проведение реконструкции существующих и строительство ряда новых предприятий пищевой промышленности. Так, на базе КУП «Домановичский овощесушильный завод» созданы уникальные мощности по выращиванию грибов шиитаке и вешенка с современным цехом по производству консервированной продукции, совместно с китайскими специалистами возведен крахмальный завод в ОАО «Новая Друть», строится новый крахмальный завод в Мостовском районе, открылся современный цех по хранению и подработке семян рапса на КСУП «Припяты», много других объектов.

Нельзя обойти вниманием и выполняемую в Центре по продовольствию научно-техническую программу Союзного государства «Повышение эффективности пищевых производств за счет переработки их отходов на основе прогрессивных технологий и техники». Ее реализация позволит создать новые виды оборудования, внедрить в производство современные, экологичные, ресурсосберегающие процессы, освоить современные технические средства, чтобы получить из отходов производства ценные кормовые и пищевые продукты. Это будет еще один уверенный шаг в день завтрашний!

РУП «Научно-практический центр НАН Беларуси по продовольствию».  
ул. Козлова, 29, 220037, г. Минск, Республика Беларусь  
Тел./ факс: (017) 285-39-71.  
E-mail: info@belproduct.com  
Веб-сайт: http://www.belproduct.com