

## Хлеб насущный

Наталья КОРЖ

***Конкурентоспособность пищевой перерабатывающей промышленности во многом будет определяться качеством научного сопровождения проектов по внедрению в производство новых видов продукции, совершенствованию рецептур и повышению качества продовольственных товаров. Вместе с тем наметившиеся проблемы с кадровым потенциалом отечественной науки посылают тревожные сигналы: сможем ли мы обеспечить отраслевую конкурентоспособность в долгосрочном периоде?***



Сразу после развала СССР на постсоветском пространстве сложилась непростая ситуация в отношениях между наукой и белорусскими предприятиями пищевой перерабатывающей промышленности. Более 20 научно-исследовательских институтов остались на территории Украины, России и других стран, тогда как в Беларуси сохранился только филиал Московского молочного института. Со временем он был преобразован в Научно-исследовательский институт молочной и мясной промышленности. Но не только «молочка» требовала научного сопровождения, общее развитие пищевой промышленности требовало разработок технических условий, технологических инструкций, рецептур, стандартов, и т.д. Поэтому постановлением Совмина от 14.02.2001 г. №141 был создан Белорусский научно-исследовательский институт пищевых продуктов, который собрал отдельные лаборатории, институт «Технопрод» и проектный институт, лучших на тот момент ученых республики, а еще через несколько лет на его базе согласно Указа Президента от 18.04.2006 № 242 создан Научно-практический центр НАН

Беларуси по продовольствию.

С тех пор по проектам центра созданы Барановичский комбинат пищевых продуктов, крахмальные заводы ОАО «Отечество», ОАО «Новая Друть», проведены реконструкция консервного комбината в Быхов, техническое перевооружение всех спиртовых заводов. Одно из серьезных достижений - решение проблемы детского питания. Получены сухие смеси, максимально приближенные по составу к материнскому молоку, появились смеси, обогащенные микроэлементами, добавками для формирования нервной системы ребенка, ряд молочных и консервированных продуктов для детей. При содействии белорусской науки созданы производства детских соков и пюре на

ОАО «Малоритский консервно-овощесушильный комбинат», ОАО «Гамма вкуса» и ОАО «Витебский плодоовощной комбинат». Разработаны технологии производства овощных, рыбно-овощных пюре. В итоге это позволило отечественным производителям завоевать примерно 80% внутреннего рынка детского питания и одновременно существенно нарастить экспорт. Но за внешним благополучием и результатами все отчетливее просматривается проблема

Наталья Корж. Хлеб насущный для ученых и не только

финансирования научных разработок, которая в свою очередь порождает еще одну - кадровую. По словам генерального директора НПЦ НАН Беларуси по продовольствию **Зенона Ловкиса**, пришлось столкнуться, в частности, с дефицитом финансирования фундаментальных исследований.

- К сожалению, сегодня на это выделяется недостаточно средств. Должны быть созданы условия, целая система, при которых исследователя не надо будет нагружать производственными проблемами. Он должен работать в лаборатории над созданием нового продукта. Мы своими силами, находя средства, пытаемся продвигать эти вопросы. Нащупываем фундаментальные идеи, первично обрабатываем их, проводим опыты, предлагаем свои проекты. Но в связи с ограниченностью финансирования идет отсев некоторых идей, и не все они находят свое воплощение. Хотелось бы, чтобы финансирование фундаментальной науки у нас было хотя бы на таком уровне, как в России.

Работа с предприятиями пищевой промышленности по созданию новой продукции требует высококвалифицированных научных кадров. Однако существует проблема с их оттоком. У нас в стране это вопрос номер один. При центре есть аспирантура, мы готовим кандидатов наук, исследователей. Но их часто переманивают коммерческие структуры. Чтобы бороться с этим, стараемся обеспечивать им заработную плату не ниже 1000 долл. в месяц, предоставляем жилье. Но сами в полной мере решить проблему не можем. Ее, наверное, надо решать на уровне Президента. Полагаю, начать следует со школы. Необходимо повышать квалификацию педагогов и престижность этой профессии. Считаю, нам надо вернуть советскую систему образования, когда учитель, доцент, профессор, были большим авторитетом.

**- Зенон Валентинович, наверняка не только от научного обеспечения зависит конкурентоспособность нашего продовольствия. Какие еще резервы вы видите?**

- Основной резерв - работа над повышением качества и безопасности продукции. Если она производится по жестким стандартам, если выдерживается технология, без подделок и фальсификаций - это обеспечит спрос и на внутреннем, и на внешнем рынках. По моему мнению, наша продукция конкурентоспособна из-за отсутствия либо незначительного количества в ней химических добавок. Думаю, нам не стоит ими увлекаться. Как не стоит разрешать производство мясных продуктов по чрезмерно либеральным техническим условиям. Мы должны сохранить нашу базу, чтобы белорусская натуральная продукция не только пользовалась популярностью в России, но и нашла потребителя в Европе и других регионах мира.



Серьезный потенциал имеет органическое сельскохозяйственное производство (его активно развивает Украина). Мы также можем занять эту нишу, тем более что в ней продукция с высокой добавленной стоимостью.

Общеизвестно, что на 60% здоровье человека зависит от пищи. Шесть лет назад начата совместная с российскими коллегами разработка программы Союзного государства по оздоровительному и функциональному питанию. Мы до сих пор над ней трудимся. К сожалению, медленно проходит согласование проектов на уровне министерств и ведомств. Год назад завершены согласования в Беларуси, продолжается эта работа в России. Мы обосновали необходимость реализации этой программы. Считаем, поправить ситуацию со здоровьем нации можно за счет питания. Для этого не нужны большие вложения, необходим тщательный подбор качественных продуктов, сбалансированных по составу, с полезными ингредиентами. Например, в мире разработана продукция, обладающая профилактическим действием к онкологическим, сердечно-сосудистым и другим заболеваниям. Я думаю, мы пробьемся через бюрократические барьеры и реализуем этот проект.

**- Как поставить заслон перед недобросовестными производителями продуктов питания, дискредитирующими страну и несущими угрозу здоровью потребителей?**

- К сожалению, некоторые производители в погоне за прибылью нарушают технологии, техрегламенты, не выдерживают заявленный состав, а порой и вовсе выпускают фальсифицированный товар. При центре создан Республиканский контрольно-испытательный комплекс по качеству и безопасности продуктов питания, так что мы можем компетентно оценить любой продукт. Например, случалось, производитель заявляет об отсутствии в детском питании крахмала, а исследования показывает, что он есть. Пресекать деятельность недобросовестных предприятий следует двумя путями: путем улучшения системы контроля за присутствующей на рынок продукцией и посредством совершенствования стандартов для ее производства. Так, работа центра по регламентированию технологий, созданию СТБ для соков привела к тому, что с белорусского рынка практически полностью исчезли фальсифицированные продукты этой группы. Для ограничения поступления некачественного винодельческого коньячного сырья были созданы новые стандарты и разработаны методики определения показателей. Теперь качество белорусских коньячных напитков не уступает лучшим

Наталья Корж. Хлеб насущный для ученых и не только

Источник: “Директор” – №1, 2014-01-22

зарубежным образцам.

В целом за последние 10 лет нами разработано 107 новых стандартов. Все они гармонизированы с европейскими. Мы это делаем с прицелом вывести белорусскую продукцию на рынок ЕС. Да и после присоединения России к ВТО они должны помочь сохранить нам конкурентоспособность в ЕЭП. В центре работает орган по сертификации, организован контроль на предприятиях по соблюдению ими международных систем ISO и HACCP. Создана сеть дегустационных комиссий (ЦДК). Все это также способствует поддержанию конкурентоспособности нашей пищевой промышленности.