

Новые технологии вкуса



Качественные и безопасные продукты для здоровья нации предлагает
Научно-практический центр по продовольствию

ЦЕНТР осуществляет научное сопровождение всех перерабатывающих отраслей пищевой промышленности республики — мясной, молочной, консервной, кондитерской, масложировой и пищекоцентрированной, ликеро-водочной и пивобезалкогольной, спиртовой, крахмало-паточной и картофелеперерабатывающей, сахарной. А это несколько сотен промышленных предприятий.

СПЕЦИАЛИСТАМИ НПЦ разработан широкий ассортимент продуктов с учетом развивающихся потребностей товарного рынка. Для предприятий плодоовощной перерабатывающей отрасли есть широкий ассортимент соков и нектаров, в том числе обогащенных инулином, кальцием, витаминами РР и В₂ для питания детей дошкольного и школьного возраста, новые виды высокосахаристой консервированной фруктовой продукции — фруктовые желе, повидло, джемы, детское питание на плодоовощной основе профилактического назначения, крупноизмельченные консервы для детского питания, продукт здорового питания для детей дошкольного и школьного возраста — смузи.

Внедрены новые технологии для картофелеперерабатывающей и крахмальной отраслей, позволившие наладить производство экструзионных, катионных и окисленных крахмалов, льезонированного быстрозамороженного картофеля «фри», обогащенного сухого картофельного пюре, безалкогольных напитков на основе картофельного концентрата, формованных замороженных продуктов из картофеля типа крокет, а также технология получения новых продуктов функционального назначения на основе сухого картофельного пюре и экструзионной гороховой муки, с овощными, мясными, грибными добавками — пюре картофельное «По-домашнему».

Созданы новые виды диетических изделий (бисквит, сладости мучные), тортов и пирожных пониженной энергетической ценности за счет применения растительных сливок, фруктового сырья, низкокалорийных молочных продуктов. Несомненно, это будет способствовать оздоровлению нации и иметь определенный социальный эффект. Впервые разработана отечественная технология изготовления галет, являющихся неотъемлемым компонентом армейских пайков. До настоящего времени они приобретались по импорту. Расширен также ассортимент кукурузных палочек и попкорна.

Предложена новая линия мучных кондитерских изделий повышенной пищевой ценности для питания детей дошкольного и школьного возраста. В первую очередь это печенье, в состав которого включены хлопья зерновые, гречневая мука, пюре фруктовое и овощное, рис воздушный, какао-порошок, семечки подсолнечника. В целях учета высокого потребительского спроса на такую груп-



■ Во время выставки «Белагро-2013»: (слева направо) Премьер-министр Беларуси Михаил МЯСНИКОВИЧ, председатель Президиума НАН Беларуси академик Владимир ГУСАКОВ, генеральный директор НПЦ по продовольствию Зенон ЛОВКИС.

пу продукции, как пастиломармеладные кондитерские изделия, разработанный ассортимент конфет, обогащенных растворимыми пищевы-

м разработанный ассортимент продуктов бутербродных со сбалансированным жирнокислотным составом, минимальным содержа-

нием токсическим эффектом, вина, специальной технологии из местного плодово-ягодного сырья.

Сотрудниками Центра разработаны растворимые кофейные напитки оздоровительного действия: «Ароматный», «Ягодный», «Лесная поляна», «Витаминный». Они положительно влияют на нормализацию обменных процессов в организме, помогают снижать уровень глюкозы и холестерина, повышают работоспособность и выносливость.

Для здорового питания предложены новые виды хлеба высокой пищевой и биологической ценности из цельного зерна пшеницы и ржи, хлебобулочные и кондитерские изделия для людей пожилого возраста, обогащенные минеральными веществами, витаминами и биофлавоноидами.

Также среди новинок диетические и обогащенные макаронные изделия для питания детей школьного возраста. Отметим и новые виды конкурентоспособной мясной и молочной продукции. В частности, это продукты кисломолочные для питания беременных женщин и кормящих матерей.

Среди продуктов функциональной направленности весьма перспективным является выпуск спортивного питания. Разработаны напитки специализированные молочные белковые на основе молочной сыворотки и обезжиренного моло-

логии получения сыров «Камамбер», «Чеддер-Бел», «Российский Элитный», «Голландский Элитный», «Российский Элитный», «Масдамер», сыра с белой плесенью. Следует отметить, что новые технологии позволят расширить ассортимент экзотических видов сыров на отечественном рынке, сэкономить валютные средства. Весьма перспективна и импортозамещающая технология для производства сахара молочного высокоочищенного.

Создан целый спектр продуктов на мясной основе для профилактики сахарного диабета, новые виды безглютеновых мясных изделий. Разработаны технологии производства мясных продуктов, обогащенных фолиевой кислотой, копченые мясные изделия, изделия колбасные вареные, сырокопченые и сыровяленые, зельцы, паштеты, продукты из мяса птицы, полуфабрикаты из говядины, свинины, пицца замороженная, полуфабрикаты из теста с начинкой, фарши мясные, консервы для функционального питания.

РАБОТАЮТ в Центре по продовольствию и над перспективной техникой. Для предприятий пищевой промышленности предлагаются технологические линии по переработке сырья: моечные и резательные машины, сушильное и обжарочное оборудование, машины для сбраживания спиртованного яблочного сока на уксус, установка для размораживания плазмы крови, комплект оборудования для выделения картофельного крахмала, для подготовки картофеля к промышленной переработке и другие.

Особое внимание в Центре по продовольствию уделяется повышению качества и конкурентоспособности пищевых продуктов. Успешно и эффективно работают Национальный технический комитет по стандартизации пищевой продукции, Республиканский контрольный испытательный комплекс, сеть центральных дегустационных комиссий, система сертификации. Все это в комплексе обеспечивает разработку стандартов, строгий контроль качества сырья, сертификацию производства.

Центр по продовольствию также осуществляет научное и научно-техническое сотрудничество в области современных технологий производства продуктов питания с организациями и компаниями Российской Федерации, Украины, Казахской Республики, странами СНГ, Польши и рядом других.

Научно-практический центр НАН Беларуси по продовольствию, являясь ведущей научно-исследовательской и технологической организацией Республики Беларусь, может предложить как отечественным, так и зарубежным предприятиям и организациям самый широкий спектр услуг по разработке новых видов продукции, технологий и оборудования, контроля качества пищевых продуктов и внедрению новых разработок во всех отраслях пищевой промышленности.

Зенон ЛОВКИС,
генеральный директор
РУП «Научно-практический центр НАН Беларуси по продовольствию»,
член-корреспондент НАН
Беларуси, доктор технических наук, профессор, заслуженный деятель науки РБ
Фото Андрея МАКСИМОВА



■ Широкий ассортимент вкусной и полезной продукции предлагают специалисты Центра.

ми волокнами — олигофруктозой и инулином, которые также позволили удлинить срок хранения изделий. Новинкой на рынке кондитерских изделий являются зефир, изготовленный по ускоренной технологии под торговыми марками «Рошель» и «Лефирель», ассортимент мягких конфет типа «Нуга».

ВПЕРВЫЕ в технологии производства масложировых продуктов предложено использовать масляные экстракты на основе отечественного растительного сырья (укропа, тмина, кориандра, мяты, череды, ромашки) для получения салатных масел.

Также впервые в республике

нием транс-изомеров жирных кислот и холестеринами низкой плотности, с содержанием вторичных молочных продуктов с укропом и чесноком, томатом и базиликом, сметаной и грибами, со вкусом арахиса.

Для предприятий ликеро-водочной и пивобезалкогольной отрасли специалистами Центра по продовольствию предлагаются технологии получения кальвадосных спиртов и кальвадосов, сидров, вина с использованием белорусского винограда, интенсивная технология этилового спирта, безалкогольные напитки для геродиетического питания, алкогольная продукция с по-

ка, изотонические напитки для спортсменов.

Для питания детей специалистами Центра предлагаются обогащенные мясные консервы, дающие возможность регулировать витаминно-минеральный статус организма, жидкий адаптированный продукт, обогащенный пищевыми волокнами и пробиотическими микроорганизмами, биопроduct «ЛисаВета» с пищевыми волокнами, кисломолочные напитки для профилактического диетического питания детей от года и старше.

Разработаны уникальные для нашей страны рецептуры и техно-