

«Мікола» сиротой не останется



Четыре года назад газеты и телеканалы обошла интересная новость: на Минском заводе безалкогольных напитков выпущена опытная партия уникального газированного напитка. «Мікола» — так он называется — отличается тем, что изготавливается на основе концентрата, вырабатываемого из картофеля. Напиток не содержит синтетических ароматизаторов и красителей. По вкусу напоминает хлебный квас, но букет ароматов и вкусовых ощущений богаче и приятней. А главное — он полезней кваса, не говоря уже о всех остальных газировках.

Ну чем не национальный бренд, способный составить на столе компанию драникам? В далеком 2004 году, когда «Мікола» на ура прошел «общественное тестирование» на Дне города в Минске, коллеги даже поспешили заявить, что натуральная новинка готова потеснить на прилавках «Кока-колу» и прочую заграничную продукцию, напичканную «химией».

Но на дворе 2014-й, напитка в продаже нет, и я звоню на Минский завод безалкогольных напитков. Главный технолог предприятия Наталья Дайнеко пояснила, что завод, действительно, выпускал опытные партии нового напитка по договору с разработчиком — Научно-практическим центром НАН по продовольствию. Сотрудничество было плодотворным, вот и сейчас выпущена к выставке «Белагро-2014» очередная партия, но для предприятия проект пока не представляет серьезного коммерческого интереса.

Думается, в своих опасениях акционеры ошибаются, не проявляют должной дальновидности. Но помогли науке своим участием — и на том искреннее спасибо. Однако неужели интересный проект на этом закончится?

Ученые так не считают. И продолжают совершенствовать свое детище. Например, повышают сроки хранения и уже добились того, что подняли показатель до полугода. Торговлю это вполне устраивает. Кроме того, испытав вместе с учеными Центрального ботанического сада НАН множество пряно-ароматических растений в качестве добавок в рецептуру, они отобрали наиболее подходящие. Поэтому сегодня «Мікола» — это уже ассортиментный ряд из трех напитков. «Мікола» с тмином — классика. Но есть еще варианты с травами — иссопом и эхинацеей, которые известны тем, что применяются не только в кулинарии, но и в качестве лечебных средств.

Иссоп используется для лечения воспалительных процессов, в качестве жаропонижающего средства, для нормализации пищеварения и даже для быстрого устранения последствий похмелья. Эхинацею также применяют в качестве противовоспалительного средства, для повышения защитных сил организма, улучшения гормонального статуса и во многих других случаях. Впрочем, и тмин не просто ароматизатор. Он способствует перевариванию пищи, обладает антистрессовым действием и улучшает память. Поэтому любой из вариантов

«Міколы», тем более что ценна сама основа напитка — картофельный концентрат, пойдет только на пользу здоровью.

Кстати, о концентрате. Почему наши предки, придумавшие единственный в свое время напиток из картофеля — самогон, так и не догадались сделать еще и безалкогольную версию? Оказывается, у них просто не было сегодняшних возможностей. Ведь чтобы получить концентрат картофеля, надо не просто варить его и отжимать, но и использовать современные ферментные препараты, другие средства, которые помогают переходу крахмала в жидкость и выделению из него аминокислот и сахаров.

— Мы надеемся, — сказал начальник отдела технологий продукции из корнеклубнеплодов НПЦ НАН по продовольствию кандидат технических наук Николай Петюшев, — что наши наработки в рецептурной части и в области промышленных технологий производства нового напитка заинтересуют потенциальных производителей, и в конечном счете на рынке появится оригинальный продукт. Чтобы пакет предложений для потенциального производителя напитка был полным, надо еще решить, кто будет выпускать сам концентрат картофеля, и в этой части мы сейчас рассматриваем несколько вариантов. Как показывает мировой опыт, для выхода на рынок с принципиально новым товаром необходима еще и мощная реклама. Но мы рассчитываем, что пищевики все же поймут, какую золотую жилу мы для них открыли, и проявят инициативу.