

По рецептам здоровья

Как отмечает генеральный директор НПЦ НАН Беларуси по продовольствию Зенон Ловкис, в том, что ассортимент магазинов с каждым годом становится богаче, безусловно, есть заслуга ученых.



— Созданы и внедрены в производство новые технологии по выпуску детских продуктов питания с высокой пищевой и биологической ценностью: молочных, мясных, соков и плодоовощных пюре. Их стоимость значительно ниже зарубежных аналогов.

Продукты функционального назначения — также работа наших специалистов. Кефиры и йогурты, восстанавливающие микрофлору кишечника,

колбаса, способствующая профилактике железодефицитных анемий, мясные изделия, обогащенные фолиевой кислотой. Среди инноваций — современные технологии производства зефира, ириса, сухих завтраков, карамели, шоколада, обогащенных витаминами и минеральными веществами.

Не менее 90 процентов разработок Центра внедряются в производство. Но, к сожалению, не все так безоблачно. По словам Зенона Ловкиса, мы не можем допустить двойных стандартов и подстраиваться под нашего соседа, который иногда создает проблемы на ровном месте. Поэтому нужна европейская аккредитация нашего контрольно-испытательного комплекса. Современные приборы всегда позволят точно установить момент истины в возникающих порой вопросах.

Александр Шевко