

■ Наш прадукт

СОК З ГАРАНТЫЯЙ

Яшчэ не так даўно айчынны спажывец справядліва абурася: хіба мы не можам кансерваваныя кукурузу з гарошкам вырабіць? Не было і такой разнастайнасці сыроў, каўбас. А дзіцячае харчаванне? Не адно пакаленне вырасла на імпортных сумесях. Аднак за апошнія гады столькі ўсяго змянілася ў прадуктовай галіне, і гэтыя змены можна бачыць на паліцах не толькі тутэйшых крам і гіпермаркетаў, але і ў гандлёвых сетках далёка за межамі краіны. А ўсё таму, што айчынныя навуковыя і вытворчы патэнцыялы былі скіраваныя на выраб новай запатрабаванай канкурэнтаздольнай імпартазамышчальнай і арыентаванай на экспарт прадукцыі высокай якасці — адпаведнай міжнародным патрабаванням.

— Колькі гадоў таму імпартная прадукцыя, якая не вытрымлівала патрабаванняў еўрапейскага рынку, трапляла ў краіны былога Саюза, у тым ліку і да нас, — кажа генеральны дырэктар **Навукова-практычнага цэнтру НАН Беларусі па харчаванні, доктар тэхнічных навук, прафесар, заслужаны дзеяч навукі Рэспублікі Беларусь Зянон Лоўкіс**. — Але такога ўжо няма. Распрацаваныя нашымі вучонымі новыя стандарты для прадуктаў харчавання істотна абаранілі рынак ад някаснай імпартнай прадукцыі. І гэта работа, безумоўна, працягваецца. Разам з тым нашы харчовыя прадпрыемствы пры актыўнай дзяржаўнай падтрымцы, непасрэдным удзеле работнікаў нашага цэнтру правялі пераўзбраенне, закупілі і ажыццявілі запуск новага абсталявання. Мы вывучалі сусветны рынак і стваралі ўласную рэцэптуру, асартымент і г.д. Так, сёння выпускаецца 6 найменшай новых відаў кансерваванай кукурузы — з зялёным гарошкам, морквай, фасоліяй, салодкім перцам, і для гэтага мы павінны былі распрацаваць сарты, якія можна кансерваваць; трэба было ўкараніць тэхналогіі на прадпрыемствах, аснашчаных лініямі па першаснай перапрацоўцы свежай гародніны і г.д.

✓ Беларуская макарона, узбагачаная вітамінамі групы В, жалезам, харчовымі валокнамі, рэкамендуецца для харчавання дашкольнікаў і школьнікаў, а таксама хворых на цэліякію.

Як краіна з добра развітай жывёлагадоўляй, мы да 62 працэнтаў малочнай прадукцыі рэалізуем за

Святлана Барысенка. Сок з гарантыяй



маюць неадпаведнасць саставу, інакш кажучы, гэта фальсіфікат. «Фальсіфікаваны прадукт, безумоўна, не яд, ён бяспечны для здароўя, аднак на гэтым яго плюсы могуць і заканчвацца, — тлумачыць Зянон Валянцінавіч. — На гэтыкетцы фальсіфікату можа быць пазначана, што там ёсць, напрыклад, вітамін В₁₂, а насамрэч яго там няма. У сучасных умовах усё гэта даволі лёгка адсочваецца... Часам у шкляначцы можа быць да 40 працэнтаў крухмалу! Навошта гэта спажываць, тым больш за немалыя грошы? Айчынныя прадукцыя гарантавана змяшчае належную колькасць патрэбных мікраэлементаў і ўсіх іншых кампанентаў».

Больш за палову завезеных у сярэдзіне 2000-х сокаў таксама былі салодкімі фальсіфікатамі. Спецыялісты цэнтру па харчаванні і тут распрацавалі метадыкі правядзення выпрабаванняў для выяўлення пэўных паказчыкаў. Распрацавалі нават стандарт для такога рэчыва, якое звычайна змяшчае сокавая прадукцыя і якое ў высокай дозе з'яўляецца атрутай. Цяпер гэтая норма строга кантралюецца паводле спецыяльнай метадыкі.

На закваску, без якой не вырабіць ні кефіру, ні ёгурту, штогод з бюджэту выдаткоўваецца каля 160 млрд рублёў. Каб сэканоміць грошы, былі адкрыты два цэхі — для вырабу закваскі сухой і яе замарожанага канцэнтрату. Гэта павінна выціснуць імпарт хаця б напалову ўжо ў самай блізкай перспектыве.

Напалову ўжо знізіўся імпарт аляяў, а завозілі мы не толькі сланечнікавы, аліўкавы, але нават і рапсавы. Сёння рапсавы алей — выдатны, багаты на поліненасычаныя кіслоты прадукт, які мы ў тым ліку і экспартуем. Развіццё тэхналогій вырабу аляяў зрабіла

магчымым запаўненне сваім прадуктам і другой прадуктовай нішы — з'явіўся багаты асартымент соусаў, кетчупаў, маянэзаў, маргарынаў, якія раней таксама актыўна завозіліся.

Імпартуюцца, хоць і невялікімі партыямі, 15 разнавіднасцяў мадыфікаванага крухмалу, неабходнага для вырабу не толькі кандытарскіх вырабаў (начынныя для цукерак), але і для лекавых прэпаратаў. Мадыфікаваны — значыць такі, у якім зменены памер і форма гранул, што неабходна для таго ці іншага працэсу вытворчасці. Абсалютна натуральны кампанент. Нашы спецыялісты распрацавалі тэхналогію мадыфікацыі, а таму ў хуткім часе імпарт мадыфікаванага крухмалу зменшыцца.

✓ На закваску, без якой не вырабіць ні кефіру, ні ёгурту, штогод з бюджэту выдаткоўваецца каля 160 млрд рублёў.

Тры камбінаты вырабляюць сёння макарону, набліжаную па сваіх якасцях да італьянскіх гатункаў. «Для гэтага прадукту мы распрацавалі ўсю неабходную дакументацыю, пачынаючы з таго, якой павінна быць сыравіна, — зазначае Зянон Лоўкіс. — Сонца ў нас, вядома, не столькі, як у Італіі, а таму цвёрдыя сарты не дасягаюць неабходнай якасці. Тым не менш, калі вы каштавалі лідскую ці барысаўскую макарону, то ведаеце, што яна мае выдатны смак». Беларуская макарона, узбагачаная вітамінамі групы В, жалезам, харчовымі



валокнамі, рэкамендуецца для харчавання дашкольнікаў і школьнікаў, а таксама хворых на цэліякію.

Што да алкагольных напояў, то нашай заменай каньяку можна лічыць кальвадос з кіслых яблыкаў. Яго ўжо вывелі на серыйную вытворчасць. Будзе вырабляцца і піва для хворых на цэліякію (з паніжанай колькасцю глютену). Пах піва застаецца, градусаў — нуль, у якасці асноўнай сыравіны будзе выкарыстоўвацца грэчкавы і ячменны солад.

Звычайнае беларускае віно — мацаванае, але некалькі гадоў ужо атрымліваецца выраб і віна натуральнага з розных ягад — парэчак, малін, агрэсту, чарніц, чарнаплоднай рабіны, вішань і інш. Такое віно вырабляюць у Талачыне, Гомелі і Слоніме шляхам выключна натуральнага браджэння, без усякага спіртавання. Дарэчы, пра спірт. Для яго вытворчасці мы завозім з-за мяжы (Германія, Данія) адзін важны фермент. Разам з інстытутам хіміі былі распрацаваны чатыры групы ферментаў, якія маюць нават лепшыя паказчыкі для вытворчасці алкагольнай прадукцыі. Гэта паказалі першыя выпрабаванні на айчынным абсталяванні, з нашай сыравінай. «Пасля вырабу спірту застаюцца сухія рэшткі, якія змяшчаюць карысныя для жывёл рэчывы, — заўважае Зянон Лоўкіс. — Некаторыя прадпрыемствы іх проста пазбаўляюцца, а мы прапануем тым, у каго побач жывёлагадоўчыя комплексы, аддаваць на адкорм жывёл. Была створана нават спецыяльная тэхналогія, што дазваляе атрымліваць гэтыя рэшткі ў выглядзе парашку, які лёгка прымяняць у якасці напаўняльніка камбікорму».

У хуткім часе пачнуць выпускацца, напрыклад, узбагачаныя ізатанічныя напоі для спартсменаў адаптаванага дзеяння, з электралітамі, мікранутрыентамі і біялагічна актыўнымі рэчывамі, якія валодаюць прафілактычнымі вартасцямі, скіраванымі на карэкцыю

парушэнняў водна-солевага абмену і павышэння тонусу мышцаў. Напой — «ІзаАктыўФіта» — цалкам натуральны.

У групе нацыянальных прадуктаў харчавання прадугледжана распрацоўка функцыянальных прадуктаў для самых розных узроставых груп і катэгорый насельніцтва — цяжарных жанчын, хворых з рознымі паталогіямі, спартсменаў... Скажам, хлебабулачныя і кандытарскія вырабы павышанай харчовай і біялагічнай каштоўнасці для дзяцей школьнага ўзросту, хлеб лячэбна-прафілактычнага прызначэння з соладавай мукі і г.д.

✓ Часам у шкляначцы можа быць да 40 працэнтаў крухмалу! Навошта гэта спажываць, тым больш за немалыя грошы?

— Велізарная работа праведзена ў галіне забеспячэння кантролю якасці і бяспекі сыравіны і гатовых прадуктаў, — падводзіць вынік прафесар. — Вызначаны, напрыклад, парадак утылізацыі проб пасля правядзення радыяцыйнага кантролю. Ёсць свае метадыкі вызначэння колькасці цукру ў цукровых бураках, сапраўднасці каньякоў і каньячных спіртоў, він і вінаматэрыялаў, колькасці эквівалентаў какава-масла ў какава-масле і шакаладзе, вітамінаў у прадуктах і транс-ізамераў тлустых кіслот у маслах тлуставых прадуктаў... Сёння мы можам гаварыць пра тое, што айчынныя прадукцыя — бяспечная, якасная, пры гэтым у нас ёсць унікальныя прадукты, неабходныя нашаму насельніцтву. Асартымент і пералік харчовых прадуктаў пастаянна абнаўляецца і пашыраецца, а гэта эканомія велізарных сродкаў на закупках за мяжой.

Святлана БАРЫСЕНКА.
protas@zviazda.by