

Доверяй, но... читай

Безопасность и качество продуктов питания покупателя волновали всегда. Особенно часто эту тему стали обсуждать, когда на прилавки пришло изобилие. Как оказалось, больше — не всегда лучше... Способно ли государство защитить нас от недобросовестности промышленного и торгового бизнеса, для которого, признаемся честно, главное — прибыль, а не наше здоровье?

Чтобы узнать об этом, газета «7 дней» обратилась в РУП «Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию». Вот что рассказали на круглом столе специалисты центра, знающие все о еде и питье, которые производятся и продаются у нас в стране.

Елена Моргунова, заместитель генерального директора по стандартизации и качеству продуктов питания РУП «НПЦ НАН Беларуси по продовольствию»:

— Белорусы не стали хуже питаться. Но если раньше была проблема накормить людей, то сегодня задача — обеспечить безопасным и качественным питанием. Если говорить об отечественном производителе, то он с поставленной задачей в целом справляется. Белорусские мясо-молочные и другие продукты отличаются натуральностью, традиционностью рецептур.

Это подтверждает деятельность комплексной системы достижения качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов, состоящая из четырех основных блоков контроля качества: Национальный технический комитет по стандартизации, Республиканский контрольно-испытательный комплекс по качеству и безопасности продуктов питания, орган по сертификации пищевой продукции, а также профессиональная сеть отраслевых дегустационных комиссий. Продукция, которую производитель выводит на рынок, изначально получает добро сертифицированного дегустатора и выданный НПЦ «паспорт» товара.

Не оставляет без внимания наш Центр и ту продукцию, которая есть в торговой сети. Мониторинг поступлений в магазины ведется постоянно. Как правило, отбираются товары одного вида. Взятые на оценку образцы проверяются по показателям безопасности и качества, полученные данные сверяются с информацией на этикетке.

— Если к производимой в Беларуси продукции потребитель относится с доверием, то импортный товар по своим потребительским качествам часто вызывает нарекания. Насколько надежен заслон от фальсифицированных продуктов питания на внутренний рынок? Поменялись ли правила со вступлением Беларуси в ЕАЭС?

Елена Моргунова: — Система государственного контроля Беларуси гарантирует безопасность реализуемых в стране продуктов. Наш контрольно-испытательный комплекс проверяет как ввозимую в страну продукцию, так и ту, которая производится отечественными предприятиями. На это нацелен весь цикл микробиологических, токсикологических, хроматографических и физико-химических исследований. Жесткий контроль при ввозе и производстве дает стабильный положительный результат: фальсификат из-за рубежа не проходит. Продукты питания на потребительском рынке страны соответствуют требуемым показателям безопасности.

У НПЦ по продовольствию сейчас горячие дни. Например, наши кондитеры дорабатывают проект изменения №3 в технический регламент Таможенного союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (в части установления дополнительных требований к шоколаду, шоколадным изделиям и какао-продуктам). Вносим изменения в национальные и межгосударственные стандарты и технические регламенты Таможенного союза. Коррективы вызваны входом в состав Евразийского экономического союза новых членов — Армении и Кыргызстана. Стараемся убедить

партнеров по ЕАЭС внести дополнения, ужесточающие требования к качеству продуктов. Особенно важно достичь баланса интересов всех членов этой организации.

Светлана Мась, начальник отдела сертификации:

— До вступления Беларуси в Таможенный союз и Евразийский экономический союз все импортное продовольствие сертифицировалось. Согласно новым правилам сертифицируется только алкоголь. Остальные импортные продукты лишь декларируются поставщиком, который предоставляет протокол безопасности. Теперь государство гарантирует только безвредность. А вот за вкус, натуральность, органолептические показатели ни НПЦ, ни другие контролирующие органы не отвечают.

Ирина Почицкая, начальник Республиканского контрольно-испытательного комплекса по качеству и безопасности продуктов питания:

— Для защиты рынка от некачественной и фальсифицированной продукции и совершенствования контроля было разработано более 30 методик, гармонизировано с международными стандартами свыше 50 нормативных документов, что дало возможность усовершенствовать методы испытания соковой, кондитерской, масложировой, винодельческой и другой продукции. Теперь мы можем определять показатели, отвечающие за подлинность пищевых продуктов. Благодаря их использованию небезопасные партии во время проверок выбраковываются.

— И тем не менее у покупателей есть вопросы к изготовителям продовольствия. К примеру, сколько мяса в колбасе? Может, ответ на него знают в НПЦ по продовольствию?

Елена Моргунова: — Согласно требованиям нормативных документов, соответствующее количество и виды мяса определяются рецептурой продукта, которая согласовывается и утверждается Минздравом. Продукт получает добро, когда в нем сбалансировано сочетание сырья и в его безопасности нет сомнений. И если рецептура не раскрывается производителем, то ингредиенты в порядке убывания наносятся на потребительскую упаковку.

Научно-практический центр по продовольствию также вносит свой вклад в разработку рецептур, выпуск продуктов питания должного качества, оказывая пищевой промышленности серьезную научную поддержку.

Наиболее эффективно наше сотрудничество развивается по двум направлениям: создание продуктов для здорового и функционального питания, а также разработка ассортимента продуктов детского питания. В результате отечественный рынок получил ряд инновационных продуктов, обладающих профилактическим (или лечебным) действием. Также удалось наладить выпуск полезного детского питания. Новинки обогащаются разными витаминами, минералами, пищевыми волокнами и др.

Центр при поддержке НАН Беларуси инициировал разработку проекта закона «О детском питании». Важной особенностью нового документа станет требование строгого отбора сырьевых зон для производства продуктов для детей, подбор сырья для них уже сегодня проводится достаточно жестко.

— Полки отечественных магазинов ломятся от кондитерских изделий. Покупателю сложно понять, какие из них наиболее полезны. Может, смогли бы определить сами, да на тех же конфетных обертках нет состава ...

Валентина Бабодей, начальник отдела технологий кондитерской и масложировой продукции:

— Сегодня в Беларуси выпускается порядка тысячи наименований кондитерских изделий. Если говорить о конфетах, то состав сырья, из которого они изготовлены, указывается только на групповых видах продукции: коробках, целлофановых упаковках размером более 10 см², а на штучной продукции ведь места нет...

И хотя конфеты и печенье к продуктам здорового питания можно отнести с определенной оговоркой, белорусские кондитеры стали выпускать мармелад, зефир, печенье и т. д., занявшие полки продуктов здорового питания.

И помогли им в этом специалисты Научно-практического центра по продовольствию, предоставив новые рецептуры полезных для здоровья новинок. Например, не так давно разработали инновационную технологию производства растворимого печенья для детей. Мучные изделия обогащаются злаковыми культурами: пшеничными, овсяными хлопьями, гречневой мукой.

Ряд новых кондитерских изделий изготавливается без сахара (или с низким его содержанием), обогащается витаминами и другими полезными ингредиентами. Кондитеры по возможности отказываются от фруктозы, заменяя ее более полезными сахарами — олигофруктозой и мальтодекстринами.

— Какие продукты, по вашему мнению, должны чаще класть в корзины покупатели?

Людмила Павловская, начальник отдела технологий консервирования пищевых продуктов:

— Ученые Гарвардского университета создали условную тарелку здорового питания. Согласно их концепции 50% ее содержимого должны занимать овощи и фрукты.

Многие специалисты по питанию отмечают тот факт, что, достигнув большого прогресса в производстве, общество находится на довольно низком уровне мотивации потребления. При выборе продуктов мы чаще руководствуемся тем, сколько есть денег в кошельке. Что «захотели» руки, рот и глаза, а не разум. На мой взгляд, если бы у нас было меньше возможностей, мы бы больше думали о том, что купить к столу каждому из членов семьи. Ведь человек — это настоящая биохимическая лаборатория: то, что полезно одному, другому вредно. Обменные процессы у каждого из нас имеют свои особенности, обусловленные не только генетическими факторами, но и физическим состоянием внутренних органов, образом жизни.

К сожалению, в нашем климатическом поясе полный ассортимент свежих овощей и фруктов круглый год не всегда доступен. Чтобы сохранить их полезные свойства, мы занимаемся домашним и промышленным консервированием. В последнее время большую популярность приобретают продукты глубокой заморозки. Технологии шокового замораживания позволяют максимально сохранить полезные свойства свежих овощей и фруктов.

Очень хорошо употреблять соленые и квашеные овощи, не подвергнутые термическому воздействию. Рецепты квашения передаются из поколения в поколение. Специалисты нашего отдела разработали метод брожения, который позволяет получать продукцию гарантированного качества при снижении времени ферментации. Еще одним направлением максимального сохранения полезных свойств овощей и фруктов стал метод подбора адекватных температурных нагрузок при консервировании. Высокие температуры при кратковременном воздействии на продукт без упаковки с последующей фасовкой в условиях асептики позволяют не только сохранить полезные свойства сырьевых компонентов, но и приблизить их по вкусовым характеристикам к свежим плодам. На Толочинском консервном заводе вскоре вводится в эксплуатацию цех по производству соков. Там планируется выпускать в

Тамара Маркина. Доверяй, но... читай

упаковке из комбинированных материалов соки прямого отжима с кратковременной стерилизацией в потоке. Это даст возможность сохранить золотое соотношение между микробиологической безопасностью и высоким уровнем качества продукции.

Валентина Москва, начальник отдела питания:

— Я согласна с коллегой. Выбор продукта того или иного качества — дело покупателя. О натуральности, качественности ему говорит стоимость продукта, а также информация о составе. Только потребитель выбирает между фастфудом и той же отбивной или индейкой. Если он неграмотен в выборе полезных для него и его семьи продуктов, нужного эффекта для обеспечения здорового, сбалансированного питания не будет.

Так что, уважаемые покупатели, читайте то, что написано на товаре (этикетке) маленькими буквами! Кстати, многие уже так поступают. Наиболее сведущими в этом деле стали молодые соотечественники, в частности, мамочки, не ленящиеся читать этикетки на продовольственных товарах для детей: ингредиенты, калории и т.д.