

Развитие пищевой промышленности Республики Беларусь направлено на формирование благоприятных условий для своего рода инновационного прорыва, который должен обеспечить переход отрасли на качественно новый организационный уровень производства, значительно повысить конкурентоспособность отечественных продуктов питания на внешних рынках. Одним из важнейших факторов успеха при этом является внедрение новых технологий и разработок ученых.

Инновации в приоритете



Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию предлагает отечественным и зарубежным предприятиям и организациям широкий спектр услуг по разработке новых видов продукции, технологий и оборудования, контроля качества пищевых продуктов, а также оказывает многостороннюю поддержку при реализации практических разработок и их внедрению во всех отраслях пищевой промышленности Беларуси.

– Наши специалисты обеспечивают научное сопровождение предприятий пищевой промышленности: мясной, молочной, консервной, кондитерской, масложировой и пищевого концентрата, ликеро-водочной, пивоваренной, спиртовой, а также сахарной, картофелеперерабатывающей и других отраслей, – отмечает **генеральный директор Научно-практического центра по продовольствию Национальной академии наук Беларуси Зенон Ловкис**. – Центр занимается исследованием качества и конкурентоспособности сырья и продуктов питания отечественного и зарубежного производства, разработкой и внедрением новых методов и методик контроля качества сырья и пищевой продукции по показателям качества сырья и безопасности с использованием современного высокоточного оборудования.



Для проведения надежного аналитического контроля сырья и пищевой продукции нашими специалистами разработаны методики по определению содержания сапонинов в халве, инулина в обогащенных продуктах, свинца и кадмия во всех пищевых продуктах и многие другие, что позволит защитить отечественный рынок от некачественной продукции, поступающей в Беларусь из других стран.

Расширен ассортимент отечественных продуктов из картофеля. В ОАО «Машпицепрод» внедрены технологии производства сухого картофельного пюре функционального назначения, гарнирного замороженного картофеля, формованного продукта из картофеля с предварительной тепловой обработкой – замороженных картофельных крокетов, хрустящего картофеля из свежего сырья. Стоимость отечественных продуктов значительно ниже импортных.

Для предприятий молочной отрасли разработан широкий спектр молочных продуктов: биопродукты кисломолочные для всех возрастных групп, сыры твердые элитные, сыр с голубой плесенью, молоко сгущенное с наполнителями, сухие молочные концентраты,



заменители цельного молока, сухие смеси для мороженого, натуральные ягодные и овощефруктовые наполнители для производства молочной продукции (йогуртов, творожных продуктов). Разработаны технологии концентратов бактериальных сухих для производства сыров, зернового творога, замороженных концентратов пробиотических культур.

Создана импортозамещающая современная технология производства нового спектра продуктов на мясной основе для профилактики сахарного диабета – безглютеновых мясных изделий, мясных изделий для питания детей различных возрастных групп, что позволит расширить спектр продуктов функциональной направленности, обеспечивающих полноценный рацион для детей, которые нуждаются в профилактическом питании.

На предприятиях Минской области организовано производство хлебобулочных изделий, предназначенных для питания людей, занимающихся тяжелым физическим трудом, стерилизованных хлебобулочных изделий с удлиненными сроками годности, изделий, консервированных методом тепловой стерилизации, хлебобулочных изделий с использованием отечественных заквасок сухих концентрированных.

На основе молочной сыворотки разработаны технологии производства новых продуктов: напитков, паст, муссов, желе. Это позволило рационально использовать молочную сыворотку для производства пищевых продуктов и расширить ассортимент молочных продуктов. За счет небольшой себестоимости продукты имеют высокую рентабельность и уже производятся Вилейским филиалом ОАО «Молодечненский молочный комбинат».

В ОАО «Слуцкий сыродельный комбинат» внедрены: научно обоснованная технология переработки молочной сыворотки методом баромембранного фракционирования и оборудование – установки ультрафильтрации и нанофильтрации, по своим эксплуатационным параметрам не уступающие зарубежным аналогам.

Разработка технологии переработки отходов картофелеперерабатывающих предприятий (крахмальных заводов) и оборудования для ее реализации положительно сказалась на работе ОАО «Пищевой комбинат «Веселово», так как удельный вес затрат на сырье составляет около 90%, в связи с чем важнейшим резервом снижения себестоимости картофельного крахмала является наиболее полное использование всех компонентов сырья.

■ Михаил ДУБРАВИН

РУП «НПЦ Национальной академии наук Беларуси по продовольствию»

220037 Беларусь, Минск, ул. Козлова, 29
Тел.: +375 17 294 09 96, +375 17 285 39 70
Тел./факс: +375 17 285 39 71
info@belproduct.com
www.new.belproduct.com