

– Полноценное питание – залог здоровья, – подчеркивает генеральный директор Научно-практического центра Национальной академии наук Беларуси по продовольствию Зенон Ловкис. – Наши специалисты разрабатывают множество рецептур новых видов продуктов, в том числе для детского питания, для специализированных групп населения, в частности, для людей, страдающих различными заболеваниями (сахарный диабет, целиакия, фенилкетонурия, алиментарная анемия, рахит, лактазная недостаточность и др.). Эти продукты требуют тщательного подбора нутриентного состава и длительных медико-биологических испытаний, как на лабораторных животных, так и на специализированных группах людей.



Инновации в приоритете

Научно-практическим центром Национальной академии наук Беларуси по продовольствию разработано более 350 наименований продуктов для детского питания: сухих молочных продуктов, кисломолочных биопродуктов, йогуртов, плодоовощных консервов и соков, мясных консервов и полуфабрикатов.

Создана технология производства овоще-мясных и овоще-рыбных консервов для детского питания, разработаны **технология производства и ассортимент консервов для детского питания функционального назначения**, обеспечивающих укрепление иммунной системы, рост и развитие организма ребенка.

Расширен ассортимент мясных продуктов для детского питания – разработаны консервы гомогенизированные, изделия колбасные вареные, сбалансированные по содержанию кальция и фосфора, для питания детей раннего, дошкольного и школьного возраста.

На участке детского питания РУП «Институт мясо-молочной промышленности» организовано производство продукта кисломолочного диетического «Бифидобакт детский-0», йогуртов «Заюшка» и «Заюшка Бифидо» для детей раннего возраста, биопродукта «ЛисаВета».

Разработана **высокоэффективная технология производства химически модифицированного кислотного гидролизованного картофельного и кукурузного крахмала**. Эта технология имеет инновационный характер. Внедрение ее в производство позволит отказаться от закупок по импорту сырья. Такой крахмал широко применяется в пищевой промышленности (для приготовления мягких конфет, жележных изделий, рахат-лукума, шоколадных конфет, пудинговых смесей, пастилы и так далее), а также в технических целях в промышленности. Приятно отметить, что эта технология позволяет получать крахмал, который ни в чем не уступает лучшим мировым аналогам.



За цикл работ «Модифицированные крахмалы для народного хозяйства» Премия Национальной академии наук Беларуси получили Зенон Валентинович Ловкис, Владимир Владимирович Литвяк, Николай Николаевич Петюшев.

За последние годы проведена большая работа по внедрению новых технологий для предприятий кондитерской отрасли. Впервые в Беларуси разработаны **новые виды жележных неглазированных конфет, кондитерские изделия специализированного назначения** для питания больных сахарным диабетом на основе применения новых видов сырья, заменяющего сахар (мальтит, сорбит).

Разработан **ассортимент кондитерских изделий** (шоколад, конфеты, печенье, батончики-мюсли) **без добавления сахара**, пригодных для диетического профилактического диабетического питания. Эффект разработки обусловлен расширением ассортимента отечественных кондитерских изделий для диабетического питания, соответствующих современным требованиям для этой группы специализированной продукции, снижением импорта.

Впервые в Беларуси разработаны **новые виды печенья для питания детей дошкольного и школьного возраста с повышенной пищевой ценностью** за счет использования отечественных видов сырья (овсяных, пшеничных, ячменных и ржаных хлопьев, морковного, яблочного и тыквенного пюре). Это позволило обеспечить содержание в печенье витаминов, минеральных веществ, пищевых волокон, а также исключить из состава ароматизаторы и консерванты. Новая технология уже внедрена в ОАО «Кондитерская фабрика «Слодыч», где произведено более 13 тонн такой продукции.

Разработана **технология мучных кондитерских изделий** (печенье, вафли с жировой начинкой) **с пониженным содержанием трансизомеров жирных кислот**, которые плохо усваиваются организмом. Внедрение новой технологии планируется в ОАО «Минский маргариновый завод» и СП ОАО «Спартак». Разработаны **кондитерские изделия с жировыми начинками повышенной влажности**, которые отличаются сниженным содержанием жира и сниженной энергетической ценностью.

Для школьников разработаны новые виды хлебобулочных и

Михаил Дубравин. Инновации в приоритете



мучных кондитерских изделий. Они содержат обогатительные добавки. В их состав входят витамины, минеральные вещества, пищевые волокна («Юность», «Раница»). Установлено, что ежедневное включение в рационы организованного питания школьников в дополнение к завтраку хлебобулочных и мучных кондитерских изделий способствует дополнительному обеспечению организма детей витаминами и минералами, нормализации обмена веществ, повышению уровня антиоксидантной защиты организма.

Разработана **ресурсосберегающая технология получения сахара**, которая повышает коэффициент извлечения сахарозы из корнеплодов сахарной свеклы. Благодаря новшеству будет обеспечено увеличение выхода сахара с единицы сырья. Внедрение и реализация этой технологии в ОАО «Слуцкий сахарорафинадный комбинат» позволили произвести дополнительно более 1 900 тонн сахара.

Впервые была разработана и внедрена **технология производства белорусского коньяка – кальвадоса**. Он изготавливается на основе кислых яблок – антоновки. Технология разработана нами. Это прекрасный коньячный напиток, который высоко оценил потребитель. В перспективе данное производство позволит сократить зависимость отрасли от импорта и насытить рынок качественной алкогольной продукцией. Производство налажено на УП «Иловское».

Заслуживает внимания и реализация проекта по разработке и внедрению **инновационных технологий производства соков и нектаров, полуфабрикатов асептического консервирования**. Этот проект был осуществлен на базе Столбцовского филиала ОАО «Городейский сахарный комбинат», ЧПУП «Стародорожский плодоовощной завод» ОАО «Слуцкий сахарорафинадный комбинат», а также производственного участка «Консервный» ОАО «Слуцкий сыродельный комбинат». В результате налажен серийный выпуск широкого ассортимента конкурентоспособных импортозамещающих и экспортно ориентированных видов консервов. Немаловажно и то, что были разработаны технологические инструкции (по производству полуфабрикатов асептического консервирования; соковой продукции; плодоовощных консервов; соковой продукции в таре из комбинированных материалов), 130 режимов стерилизации (гарантируют микробиологическую безопасность и качество плодоовощной консервированной продукции), 19 рецептур новых видов консервов.

Успешность проекта подтверждают итоги республиканских конкурсов «Хрустальное яблоко» и «ГУСТ» – в числе победителей были отмечены соус томатный острый «Экстра плюс» (Столбцовский филиал ОАО «Городейский сахарный комбинат») и нектар тыквенно-морковно-яблочный с мякотью (ЧПУП «Стародорожский плодоовощной завод» ОАО «Слуцкий сахарорафинадный комбинат»).

Соки березовые стали национальным белорусским продуктом. Центром разработано 54 рецептуры различных березовых соков, это и натуральный сок «Славянский», и купажи березового с ягодными, с экстрактами трав, экстрактом квасного сула, с соками из цитрусовых и экзотических фруктов, сок березовый газированный. Разработаны технологии производства березового сока в стеклянной таре, в ПЭТ-бутылках, упаковке типа «бег-ин-бокс», в таре типа «тетра-пак».

Сегодня Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию является эффективно работающей организацией, способной решать проблемы пищевой промышленности, обеспечивать научно-технологическое развитие и модернизацию предприятий, создавать и развивать высокотехнологичные направления. Работы, которые выполняет центр, актуальны и востребованы в отраслях пищевой промышленности.

■ Михаил ДУБРАВИН

РУП «НПЦ Национальной академии наук Беларуси по продовольствию»

220037 Беларусь, Минск, ул. Козлова, 29

Тел.: +375 17 285 39 70; +375 17 294 09 96

Тел./факс: +375 17 285 39 71

info@belproduct.com, www.belproduct.com

Продолжение, начало – в номере «МП» от 20 февраля.