

Прадуктам будучыні — больш функцый!



Праект Закона «Аб дзіцячым харчаванні» знаходзіцца ў парламенце і, трэба спадзявацца, будзе разгледжаны ў бліжэйшы час. Гэта дапаможа гарантаваць якасць прадукцыі, прызначанай для дзяцей ад нараджэння да школьнага ўзросту, мяркуе распрацоўшчык важнага дакумента — Навукова-практычны цэнтр НАН Беларусі па харчаванні.

«Мы сёння распрацоўваем нацыянальныя стандарты, якія закладваюцца

ў аснову тэхналагічных рэгламентаў падчас вытворчасці прадуктаў харчавання на аснове еўрапейскіх стандартаў», — кажа генеральны дырэктар цэнтра, доктар тэхнічных навук, прафесар Зянон ЛОЎКІС. Праверкай паказчыкаў якасці і бяспекі харчовых прадуктаў займаецца зараз створаны на базе цэнтра Рэспубліканскі кантрольна-выпрабавальны комплекс. Яго лабараторыі высвятляюць, якім чынам, з дапамогай якіх метадык можна ацаніць колькасць карысных рэчываў, тых жа вітамінаў у прадукце. Усё ж такі не толькі год ад году, але і з кожнай новай партыяй гэтыя паказчыкі могуць змяняцца. Практыка паказвае, што прадукты харчавання нярэдка не змяшчаюць тую колькасць рэчываў, аб якой заяўлена на этыкетцы, або наогул там няма таго, што пазначана, а гэта ўжо фальсіфікацыя.

Колер, смак і пах распрацаваных прадуктаў ацэньваюць спецыяльныя дэгустацыйныя камісіі, якія складаюцца з прадстаўнікоў розных службаў. Толькі пасля станоўчай ацэнкі першых спажывцоў прадукт адпраўляецца ў вытворчасць.

— З расійскімі калегамі завяршаем сёлета праект па інтэнсіўных тэхналогіях перапрацоўкі бульбы і тапінамбуру, — кажа Зянон Лоўкіс. — Вынік для нашай краіны атрымліваецца добры. Таму што гэта штурхае нас да вырашчвання новых гатункаў тапінамбуру. Нам ужо ўдалося атрымаць яго парашок, якім можна ўзбагачаць розныя прадукты харчавання, плануем вырабляць цэлую лінію прадуктаў на аснове гэтай сыравіны.

Не так хутка, як хацелася б, ідзе работа над стварэннем новых прадуктаў для дзяцей ад першых дзён жыцця. Такая работа пачалася сумесна з расійскімі калегамі яшчэ шэсць гадоў таму, аднак апошнія гады два пачала замаруджвацца. Тым не менш, цэнтр па харчаванні самастойна зрабіў функцыянальныя прадукты для дзяцей з некаторымі захворваннямі, для цяжарных жанчын, спартсменаў. Наогул, гэта важна і для прафілактыкі атлусцення, і для тых, у каго сардэчна-сасудзістыя захворванні, хто пражывае на забруджаных тэрыторыях. Функцыянальнае харчаванне — такое, што служыць не толькі задавальненню патрэб чалавека ў бялках, тлушчах, вугляводах, мікра- і макраэлементах, але і павышае імунітэт, паляпшае работу кішэчніка, сэрца, спрыяе зніжэнню або набору вагі і г.д. — патрабуецца многім дарослым і дзецям. Айчынныя даследаванні паказваюць, што ў дзяцей розных рэгіёнаў ёсць адхіленні ў здароўі, звязаныя з дэфіцытам селену, жалеза і іншых мікраэлементаў, а таму ў перспектыве было б нядрэнна стварыць прадукты кантэйнернага тыпу — наборы са збалансаваным рацыёнам для вучняў рознага ўзросту. Работа над гэтым ужо вядзецца.

«Прадукт будучага — гэта прадукт чысты, арганічны, бяспечны, з карыснымі натуральнымі дабаўкамі, а самая галоўная бяда сучаснасці — гэта фальсіфікаты, тыя ж разбаўленыя сокі, заменнікі какава-масла, што недапушчальна», — зазначае Лоўкіс.