

■ Год навукі

КЕКС «ШАХЦЁРСКІ»,

або «Карысны» хлеб для здароўя

Набываючы ў краме прадукты, далёка не кожны ведае, што многія з іх можна без перабольшання назваць навуковымі распрацоўкамі. Сярод інстытутаў Нацыянальнай акадэміі навук важнае месца адводзіцца ўстановам, якія займаюцца праблемамі здаровага харчавання. Іх прадукцыя адрозніваецца ад іншай тым, што ўсе вырабы праходзяць спецыяльныя даследаванні, падчас якіх пацвярджаецца іх станоўчы ўплыў на арганізм.

Паводле слоў намесніка генеральнага дырэктара па стандартызацыі і якасці прадуктаў харчавання **Навукова-практычнага цэнтра па харчаванні Алены МАРГУНОВАЙ**, вестар развіцця харчовай прамысловасці ў Беларусі ўсё больш адхіляецца ад прынцыпаў здаровага харчавання. Таму цяпер наспела неабходнасць фарміравання такіх умоў, калі камерцыйная эфектыўнасць прадпрыемстваў будзе залежаць ад вытворчасці прадукцыі высокай якасці.

— Супрацоўнікі нашага навукова-практычнага цэнтра распрацавалі больш за 200 відаў кансерваў для дзіцячага харчавання на плодаагародніннай аснове, — адзначыла Алена Маргунова. — На фабрыцы «Спартак» арганізавана вытворчасць кандытарскіх вырабаў з вітамінамі і мінераламі для дашкольнікаў і школьнікаў. Распрацаваны маянэз «Школьны» для харчавання падлеткаў, ласункі для дзяцей, хворых на цэліякію і фенілкетанурыю.

СТАР. 3

КЕКС «ШАХЦЁРСКИ»...

(Заканчэнне.

Пачатак на 1-й стар.)

Для дыетычнага харчавання прапаноўваем шэраг масла-тлушчавых прадуктаў з паніжаным утрыманнем халестэрыну, кандытарскія вырабы з нізкім працэнтам цукру. Упэўнена, што знойдуць свайго спажыўца і такія прадукты, як яблычныя чыпсы, смузі, зефір з прэбіётыкамі (рэчывамі, якія стымулююць жыццядзейнасць карыснай мікрафлоры кішэчніка. — Аўт.), напоі для спартсменаў, катэжылі для нармалізацыі кішэчнай мікрафлоры, бульбяныя крокеты, галеты з начынкімі, прэсервы з прэснаводнай рыбы і многія іншыя карысныя прадукты.

На прадпрыемстве «Белтэхнахлеб» НАН Беларусі таксама ствараюць прадукты для здаровага харчавання. Тут выпускаюць узбагачаныя хлебабулачныя вырабы, у тым ліку для дыеты і лячэння. Распрацавана прадукцыя для хворых на цукровы дыябет — у ёй выкарыстоўваюцца новыя віды сыравіны, якія спрыяюць больш упэўненаму засваенню вугляводаў у арганізме і не прыводзяць да рэзкіх скачкоў узроўню цукру ў крыві.

— Цяпер сярод моладзі модна трымаць сябе ў форме, сядзець на дыетах, — лічыць **намеснік дырэктара гэтай установы Наталля ЛАПЦЁНАК**. — Таму мы распрацавалі тарты і пірожныя з паніжанай энергетычнай вартасцю, якія ўтрымліваюць значна менш калорый, чым аналагі, што прысутнічаюць на рынку Беларусі. У сваю чаргу, створаны і супрацьлеглыя прадукты — лінейка вырабаў «Шахцёрскія» з павышанай харчовай і біялагічнай каштоўнасцю. Яна разлічана на людзей, якія займаюцца цяжкай фізічнай працай. Ёсць распрацоўкі для людзей сталага ўзросту, напрыклад, лінейка хлябоў «Карысны», спажыванне якіх спрыяе ўмацаванню сардэчна-сасудзістай сістэмы, паляпшае фізічны стан арганізма і падаўжае актыўнае жыццё. Вельмі высокія патрабаванні ў нас да дзіцячай прадукцыі. Створаны хлебабулачныя і кандытарскія вырабы, збалансаваныя па ўтрыманні бялкоў, тлушчаў і вугляводаў і ўзбагачаныя селенам, жалезам, харчовымі валокнамі, вітамінамі групы В. Даволі востра ў краіне стаіць праблема з захворваннямі на цэліякію і фенілкетанурыю — для яе вырашэння мы распрацавалі безглютэнавыя макаронныя вырабы і хлябы пад маркай «Новы».



Фота БЕЛТА

— Ва ўмовах нашай краіны малочныя прадукты — найбольш зручныя з тэхналагічнага пункту гледжання для правядзення працэдур узбагачэння, — паведаміла **загадчык лабараторыі прыкладных біятэхналогій і дзіцячага харчавання Інстытута мяса-малочнай прамысловасці НАН Наталля ЖАБАНОС**. — Сярод апошніх распрацовак нашага інстытута я б вылучыла кісламалочныя прадукты, якія ўтрымліваюць комплекс прэбіятычных мікраарганізмаў і прэбіётыкаў. Гэта, напрыклад, лінейка дыетычнага лячэбнага харчавання, узбагачанага кальцыем і прэбіётыкамі, пад назвай «Біфімол». У сваіх вырабах выкарыстоўваем інулін — рэчыва, якое не толькі пазітыўна ўплывае на смак, але і спрыяе засваенню кальцыю.

Паводле слоў навукоўцы, такія прадукты прыйдуцца беларусам даспадобы ўзімку — падчас хвароб часта даводзіцца карыстацца антыбіётыкамі, якія забіваюць не толькі шкодную, але і карысную мікрафлору чалавека. Аднавіць яе дапамогуць малочнакіслыя

вырабы. Зрэшты, ёсць і шэраг людзей, якія маюць індывідуальную непераноснасць лактозы — спецыяльна для іх на рынак з новага года будуць выпушчаны прадукты з нізкім утрыманнем гэтага вугляводу — не больш за 1 грам на 100 мілілітраў.

Пра інавацыі ў сферы мясновага харчавання расказала **старшы навуковы супрацоўнік аддзела тэхналогій мясных прадуктаў Інстытута мяса-малочнай прамысловасці Ірына КАЛТОВІЧ**. Паводле яе слоў, усе створаныя навукоўцамі прадукты распрацаваны з улікам рэкамендацый айчынных медыкаў і нутрыцыёлагаў. Адна з перспектывных распрацовак — вялікая лінейка мясных кансерваў, якія выпускаюцца на Аршанскім камбінаце. Гэта, напрыклад, узбагачаныя мінераламі і вітамінамі розных груп кансервы для дзяцей дашкольнага ўзросту, раслінна-мясныя кансервы для хворых на фенілкетанурыю, кансервы для харчавання цяжарных і кормячых жанчын.

Яраслаў ЛЫСКАВЕЦ.
lyskavets@vziazda.by

Сродкі — на прарыў

У 2017 годзе Дзяржаўны камітэт па навуцы і тэхналогіях накіруе 20 працэнтаў рэсурсаў на «прарыўныя» праекты.

Пра гэта паведаміў старшыня ДКНТ Аляксандр Шумілін. Паводле яго слоў, адной з галоўных праблем навуковай сферы з'яўляецца забюракратызаванасць сістэмы прыняцця рашэнняў. Так, напрыклад, калі вучоны з нейкіх прычын не змог дасягнуць усіх пастаўленых у праекце мэт, ён павінен вярнуць у дзяржаўны бюджэт сродкі, затрачаныя на працу. Такім чынам, многія спецыялісты адмаўляюцца ад распрацовак з высокім узроўнем рызыкі, бо фактычна не маюць права на памылку.

— З гэтай прычыны ў наступным годзе перад намі стаіць задача 20 працэнтаў фінансавання дзяржаўных навукова-тэхнічных праграм накіроўваць на так званыя «прарыўныя» праекты, дзе могуць быць незапланаваныя загаловаў задачы. Як правіла, такія распрацоўкі з'яўляюцца найбольш прыбытковымі, але сёння вучоныя баяцца браць на сябе адказнасць за іх рэалізацыю. Калі гэтага ніхто і ніколі не рабіў у свеце, то гарантаваць, што гэта атрымаецца ў нас, нельга.

Яраслаў Лыскавец. Кекс "Шахцёрскі", або "Карысны" хлеб для здароўя