

■ **Ученые смогли выделить из молока уникальное вещество, которым заинтересовались японцы и американцы.**

Еще одной прибыльной статьей белорусского экспорта может стать козье молоко. Но не простое, а содержащее удивительное вещество - лактоферрин. Да и сами козы необычные - продукт генной инженерии. Их вырастили благодаря двум союзным программам «БелРосТрансген» и «БелРос

КОЗЫ ИЗ БУДУЩЕГО

Трансген-2». Стадо находится под присмотром сотрудников Научно-производственного центра НАН Беларуси по животноводству. Молоко этих коз, содержит на литр более пяти граммов лактоферрина. Этот белок есть только в женском грудном молоке. У чудо-вещества - уникальные свойства: прежде всего повышает иммунитет. На его основе можно делать детское питание, биодобав-

ки, лекарства. Мировая потребность в нем - около 90 тонн, а стоимость - 500 долларов за килограмм.

Белорусские ученые сделали важный шаг к получению ценной субстанции в промышленных масштабах. В октябре прошлого года в Институте микробиологии Национальной академии наук открылась лаборатория по производству лактоферрина.

- Абсолютно уникальный про-

ПЕРСПЕКТИВА

ект, - считает **заведующий лабораторией белка Института микробиологии НАН Александр Костеневич**. - В Японии, Америке смогли выделить лактоферрин из коровьего молока. На его основе делают продукты питания, БАДы. Нам удалось получить человеческий лактоферрин. Он отличается по составу от коровьего и действует более эффективно. Сейчас организуем промышленное произ-

водство препаратов на основе лактоферрина. Следующий этап - разработка технологии производства сухих молочных смесей, а потом и создание лекарств нового поколения.

На первых порах планируется получать до пяти килограммов чистого белка в год. Были переговоры об экспорте лактоферрина в Японию. Правда, в последнее время программа застыла на месте. И когда эта многообещающая разработка получит снова «зеленый свет», пока не ясно.