

Яшчэ менш солі, цукру і тлушчу



Да 2030 года плануецца асвоіць і вывесці на рынак новыя прадукты функцыянальнага прызначэння без хімічных дабавак, з мінімальнай колькасцю солі, цукру, збалансаваных па тлушчакіслотным і трыгліцэрыдным складзе, без генна-мадыфікаваных арганізмаў. Змяніць плануецца і харчаванне ў арганізаваных калектывах дзіцячых і школьных адукацыйных устаноў.

Асноўныя пытанні ў гэтым кірунку абмяркоўваліся падчас першага міжнароднага кангрэса «Навука, харчаванне і здароўе» з удзелам прадстаўнікоў 75 арганізацый Беларусі, Расіі, Украіны, Казахстана, Латвіі, Літвы, Польшчы. Паводле слоў намесніка генеральнага дырэктара па якасці і стандартызацыі Навукова-практычнага цэнтра па харчаванні НАН Беларусі Алёны Маргуновой, у цэнтры ўвагі аказалася, напрыклад, узбагачэнне харчовых прадуктаў мінеральнымі злучэннямі і вітамінамі — карэкцыя ёдавага і цынкавага дэфіцыту, а таксама змяншэнне насычанага тлушчу, якасць пітной вады, дзіцячае харчаванне.

Навуковая супольнасць, медыкі і тэхнолагі харчовых прадпрыемстваў працягваюць працаваць над стварэннем прадуктаў здоровага, функцыянальнага харчавання, над паляпшэннем кантролю за бяспекай і якасцю, якія павінны адпавядаць і стандартам ЕАЭС. Расійскі бок наогул прапануе ўвядзенне на прасторах ЕАЭС святлафорнай маркіроўкі на кожным прадукце. Колеры будуць азначаць колькасць тлушчу, солі і цукру. Наша краіна абмяркоўвае такі крок, а пакуль працягвае зніжаць колькасць тых жа ароматызатараў, замяняць іх натуральнымі спецыямі. Ёсць ужо мадэльныя ўзоры такіх прадуктаў, праз год можна чакаць іх на айчынным рынку.

Нашы нацыянальныя стандарты павінны адпавядаць тэхнічным рэгламентам Мытнага саюза і Еўразійскага эканамічнага саюза, не супярэчыць міжнародным дакументам, аднак мы таксама можам прапісваць свае нарматывы, якія гарантуюць нам якасць і бяспеку айчыннай прадукцыі, адзначаюць спецыялісты. Нацыянальная база стандартызацыі не адмяняецца, што немалаважна, бо стандарты ў нас былі і застаюцца, бадай, самыя жорсткія.

Прадпрыемства «Белтэхнахлеб» з дапамогай унікальнага прыбора вывучае зараз пшанічную муку першага гатунку з розных рэгіёнаў, каб даць адказ, якія вырабы з яе могуць атрымацца. Плануецца пашыраць і колькасць вырабаў з аўсянай мукі. А Полацкі хлебазавод хутка паставіць у продаж хлябцы для цяжарных і кормячых жанчын — там будзе больш кальцыю і харчовых валокнаў. Вядуцца работы па стварэнні хлебабулачных вырабаў з паніжанай колькасцю солі, цукру, з дабаўленнем кальцыю і фоліевай кіслаты. На Нясвіжскім хлебазаводзе адпрацоўваюць тэхналогію хлебапечэння з выкарыстаннем хмелевых заквасак у пшанічных гатунках хлеба. Пінскі хлебазавод выпускае ўжо хлеб, тэрмін прыдатнасці якога падаўжаецца тэхналогіяй кансервацыі спіртам. Добра зарэкамендавала сябе і тэхналогія стэрылізацыі, якая без штучных дабавак падаўжае хлеб у тэрмін прыдатнасці.

— Знешні выгляд хлеба застанецца ранейшым, аднак усё больш будзе з'яўляцца такіх вырабаў, якія дапамогуць палепшыць стан здароўя пэўных катэгорый насельніцтва з дапамогай комплексных дабавак з натуральнай сыравіны, — кажа дырэктар унітарнага прадпрыемства «Белтэхнахлеб» Ларыса КАЛАСОЎСКАЯ. — Хлеб ніколі не прыядаецца, яго можна ўжываць пастаянна, хоць у апошні час усе мы пачалі менш яго спажываць. Але зрэдку ён нам вельмі патрэбны. Заварныя гатункі маюць працяглы тэрмін прыдатнасці — дзякуючы працяглай тэхналогіі іх вырабу,

Святлана Барысенка. Яшчэ менш солі, цукру і тлушчу

дзесяці каля сутак. У гіпермаркетах прадаецца сэндвічны хлеб, асабліва замежнай вытворчасці, які дзякуючы кансервантам захоўваецца да шасці месяцаў. Нармальны тэрмін захоўвання — да шасці сутак. Іншы тэрмін дасягаецца вялікай колькасцю непатрэбных нам рэчываў. Дастаткова адкрыць пакет з такім прадуктам, як мы адчуем і прапіленгліколь, і воцатную кіслату, і г. д.

У дзіцячым харчаванні (і гэта таксама прагучала на кангрэсе) — не толькі самых маленькіх, але і старшакласнікаў — назіраецца дэфіцыт шэрагу карысных кампанентаў. Абмяркоўваюцца і распрацаваны расійскім бокам пакет дакументаў дзяржстандартаў у дачыненні да дзіцячага харчавання, але мы іх не ўвялі, бо маем больш жорсткія ўласныя стандарты. Аднак завезеная з Расіі прадукцыя цалкам можа рэалізоўвацца на айчынным рынку.

Выраб дзіцячага асартыменту патрабуе сёння стварэння спецыялізаванай сыравіннай зоны — у першую чаргу для малочнай і мясной прадукцыі. Адпаведныя патрабаванні могуць быць задаволены там, дзе вырошчванне і адкорм жывёл ажыццяўляюцца паводле экалагічна бяспечнай тэхналогіі, дзе адбываецца сістэматычны кантроль за таксічнымі рэчывамі ў глебе, кармах і прадуктах жывёлагадоўлі. Застаецца толькі прыняць адпаведныя дакументы.

Актуальным пытаннем застаецца ўзаемаразуменне паміж прадпрыемствамі, якія вырабляюць прадукцыю для дзіцячага харчавання, і гандлёвымі арганізацыямі, бо, на жаль, не існуе сёння абмежаванняў на ўстаноўленыя гандлёвыя надбавкі, адзначае загадчыца аддзела біятэхналогій Інстытута мяса-малочнай прамысловасці НАН Беларусі Наталля ЖАБАНОС. Сыравіна для дзіцячай прадукцыі выкарыстоўваецца пры гэтым толькі самай высокай якасці, упакоўка — дробная, а значыць дарагая, таму адпускны кошт ад пачатку большы, чым для іншай прадукцыі. Калі ж гандаль устанаўлівае яшчэ і надбавку каля 40 працэнтаў, то сацыяльна арыентаваная дзіцячая прадукцыя трапляе ў сегмент прэміум-класа.

Дарэчы, ужо сфарміраваны пералік прадуктаў спецыялізаванага і дзіцячага харчавання для ўключэння іх у рацыён харчавання арганізаваных калектываў. Жорсткія патрабаванні да дзіцячага харчавання распаўсюджваюцца пакуль толькі на прадукцыю прамысловага выпуску і не распаўсюджваюцца на тое, што прапануецца ў арганізаваных калектывах дзіцячых садкоў, школ і г. д., дзе павінна выкарыстоўвацца прадукцыя прамысловай вытворчасці. У адукацыйных установах Масквы, дарэчы, навучэнцы ўжываюць толькі спецыялізаваныя каўбасныя і мясныя вырабы павышанай харчовай і біялагічнай каштоўнасці. Па аналогіі з расійскай праграмай «Школьнае малако» прапануецца і нам разгледзець магчымасць распрацоўкі праграмы забеспячэння дашкольнікаў і школьнікаў у арганізаваных калектывах парцыённымі разавымі ўпакоўкамі тых жа малочных прадуктаў. Айчынныя прадпрыемствы цалкам гатовыя забяспечыць садкам і школам мясныя паўфабрыкаты прамысловай вытворчасці — катлеты, шніцэлі, біфштэкс, каўбасы, кантроль якасці якіх ажыццяўляецца акрэдытаванымі лабараторыямі.

Не сакрэт, што харчаванне пры розных захворваннях з'яўляецца магутным лячэбным фактарам. Правільна складзеная дзіцячая дыета дазваляе ўздзейнічаць на парушаны метабалізм, нармалізаваць работу стрававальнай сістэмы, актывізаваць абарончыя сілы арганізма.