

## Научная закваска



Белорусские ученые запустили серию заквасок для самостоятельного изготовления кисломолочных продуктов в домашних условиях, сообщил корреспонденту агентства «Минск-Новости» директор Института мясо-молочной промышленности кандидат экономических наук Алексей Мелещеня.

— Назначение вашего института — научно поддерживать молочную и мясную отрасли. Алексей Викторович, приведите для наглядности пример того, как эта поддержка сказывается на производстве продуктов питания.

— Начну с предмета нашей особой профессиональной гордости. Сегодня 38 из 44 молочных предприятий Беларуси используют бактериальные закваски, которые создаются в нашем институте. Закваски необходимы при производстве ферментированных продуктов (сыров, йогуртов, сметаны, творога). Долгие годы мы их полностью импортировали. Но любая зависимость создает неудобства. В случае если зарубежные партнеры отказали бы нам в поставках, нашей молочной промышленности грозил бы паралич. Поэтому Глава государства поставил задачу наладить такое наукоемкое производство в Беларуси. И мы ее выполнили. Сегодня уже экспортируем свои закваски в Россию. Кроме того, нами освоен выпуск шести видов сухих биоконсервантов для силосования кормов. Постоянно разрабатываются новые виды не только молочных, но и мясных продуктов, внедряются новые технологии. По нашим рецептурам Оршанский мясо-консервный комбинат выпускает порядка 30 наименований продуктов для детей с аллергией, беременных женщин, кормящих матерей, спортсменов. Оказываем научное сопровождение и консультирование. Благодаря нашим специалистам у предприятий мясной и молочной отраслей есть национальные стандарты на все основные группы производимой ими продукции.

— На базе вашего института организовано и собственное опытное производство. Вы изготавливаете там новинки по своим рецептам?

— Да. Некоторые из них потом в гораздо больших объемах производятся на предприятиях страны. Лестные отзывы мы слышим, например, о нашей серии детского питания, где все продукты со сроком годности до 10 суток и с высокими качественными характеристиками, о сыре «Рокфорти» с голубой плесенью, выпускаемом Нарочанским филиалом ОАО «Молодечненский молочный комбинат».

— А сложно ли сегодня запустить новый продукт на рынок?

— Сложно. И дорого (в минимальном объеме только на стадию запуска нужно потратить минимум 20 тысяч рублей), и не очень быстро. Порой пока продукт запустят в производство, оказывается, что он уже не востребован. Хотя иногда новинки тяжело внедряются и требуется время, чтобы потребитель их полюбил и наступил их звездный час. Слишком динамично сегодня меняются спрос и ситуация на рынке.

— Знаю многих, кто убежден: удлиняя сроки годности, обеспечивая вкусовые качества молочных продуктов за счет использования консервантов, стабилизаторов, красителей, наука подрывает наше здоровье. Вы с этим согласны?

— В мировой практике считается: молочные продукты со сроком годности 20–25 суток могут отвечать самым высоким потребительским качествам. Это достигается четкой организацией производства и высоким уровнем современного технологического оборудования. За последние 20 лет прогресс сказался на всех этапах производства, начиная от переработки сырья и заканчивая упаковкой. Хотя проблема пищевой химии сегодня существует во всем мире. И даже в очень развитых странах время от времени вспыхивают скандалы по поводу превышения в продуктах тех или иных компонентов,

Ольга Поклонская. Научная закваска



небезопасных для нашего здоровья. Беларусь — одна из немногих стран, где консервативно относятся к использованию широкого спектра пищевых ингредиентов. Совсем обойтись без консервантов и стабилизаторов нельзя, но мы стараемся их минимизировать. Кроме того, для сторонников натуральных продуктов, не доверяющих промышленной кухне, мы запустили серию заквасок для самостоятельного изготовления сметаны, творога, йогурта, простокваши и ряженки в домашних условиях.

— То есть добрая репутация нашей «молочки» сохраняется, традиции качества по-прежнему поддерживаются?

— Сам факт, что более 60 % молочной продукции Беларусь экспортирует, — лучшее доказательство ее качества и конкурентоспособности по цене. Административно экспорт не обеспечишь.

— А есть ли, на ваш взгляд, у нас возможность пробиться на европейский рынок со своей продукцией?

— Из-за имеющегося в России дефицита молочных продуктов этот рынок для нас по-прежнему самый привлекательный по цене. Уходить с него экономически нецелесообразно. Что же касается экспорта на Запад... 4 белорусских молочных предприятия аттестованы на поставку товара в Евросоюз. По качеству наши продукты отвечают предъявляемым требованиям. Проблема в защитных мерах Евросоюза, которые делают их неконкурентоспособными по цене. Например, стопроцентная таможенная пошлина на сыр увеличивает его стоимость в 2 раза, и он становится дороже многих французских и итальянских аналогов. Поставлять себе в убыток? Это невыгодно. К тому же в каждой стране есть свои пищевые традиции и привычки. Так, наши сметана, кефир, ряженка, простокваша не востребованы у многих европейцев. И все-таки отказываться от расширения рынков сбыта, конечно, не стоит. Шансы у нас есть.

## Справочно

Финансовую поддержку в размере 600 тыс. рублей для перевооружения опытно-технологического производства и создания современного наукоемкого биотехнологического производства Института мясо-молочной промышленности НПЦ НАН Беларуси по продовольствию оказал инновационный фонд Мингорисполкома.

Республиканская коллекция промышленных штаммов молочнокислых бактерий и их бактериофагов (которую начали формировать еще с 1990-х годов) насчитывает более 2 тыс. штаммов. Ей присвоен статус национального достояния Республики Беларусь.