

НАУКА И ТЕХНОЛОГИИ

30Ж-маркировка продуктов появится в России до конца года.

ВОЗ намерена изучить потенциальные риски содержания микро-частиц пластика в бутилированной питьевой воде.

Технологию контроля качества пищевой продукции, позволяющую

за несколько секунд определить соответствие требованиям ГОСТа и техническим условиям, разработала Госкорпорация «Ростех».

Нанофольга, которая служит надежной упаковкой для сливочного масла, творога, сыра, мороженого и других продуктов, создана в Беларуси.

Без хмеля сварили «хмельное» пиво ученые из Калифорнии. На слепой дегустации «лабораторное» пиво признано более «хмелевым», чем традиционное.

Синтетическое мясо, выращиваемое в лаборатории, может быть в доступной продаже в Азии и США к концу 2018 года.

12

ПРОЕКТОВ

Американская PepsiCo завершила программу для стартапов в сфере продуктов и напитков, отобрав в России 12 проектов, связанных со здоровым питанием. Наиболее успешные продукты компания может выкупить по итогам тест-маркета.

37,5

%

В ноябре 2018 года ГОСТ на бренди намерен утвердить Росстандарт. Свод правил ограничит крепость напитка — не менее 37,5% — и определит сроки его выдержки в дубовых бочках — минимум шесть месяцев. Это может привести к снижению доли фальсификата.

300

За 30 с лишним лет специалистами НИИ пищевого концентрата промышленности и специальных пищевых технологий ФИЦ питания и биотехнологии (РФ) разработано более 300 наименований блюд. В основном это продукты сублимационной сушки и консервы.



ПОЛИНА СЕМЕНОВА,
исполнительный директор
Союза Производителей
Пищевых Ингредиентов:

«Безусловно, мы расцениваем положительно тот факт, что проблема с развитием производства пищевых ингредиентов вышла на государственный уровень. Вопрос развития производства пищевых ингредиентов в России не простой, и требует комплексного подхода к решению иногда совершенно разноплановых задач в производственной и научной сфере, в вопросах легализации и подтверждения соответствия и порядка оборота на рынке и многих других. Для решения вопроса по импортозамещению пищевых добавок при Минсельхозе уже создана межведомственная рабочая группа».

Белорусские ученые — производству

Для защиты внутреннего продовольственного рынка и продвижения качественной пищевой продукции Совет по проблемам питания при НАН Беларуси рекомендует закрепить необходимость научного подтверждения заявляемых производителями функциональных свойств пищевых продуктов. В этой связи РУП «Научно-практический центр НАН Беларуси по продовольствию» совместно со специалистами Минздрава разработает соответствующие нормативные документы. В них планируется закрепить внедрение в обращение пищевых добавок, ароматизаторов, технологических вспомогательных средств, технологических микроорганизмов для использования в пищевой промышленности только после проведения экспериментальных исследований на биологических тест-системах.

Нанотехнологии — в действии

Технология, разработанная Вологодской государственной молочно-хозяйственной академией, позволит с помощью нанотехнологий очищать молочную сыворотку от лишних веществ и производить из полученного сырья мороженое со сливочным вкусом. Научные специалисты предложили несколько стадий очистки продукта. В итоге получается чистый и полезный продукт.



СЕРГЕЙ ЛАХТЮХОВ,
исполнительный директор
Российской ветеринарной
ассоциации:

«Международный Ветеринарный Конгресс — центральное научное мероприятие в сфере ветеринарии не только в Российской Федерации, но и на всей территории Евразийского Экономического Союза и в странах СНГ. Основная задача этого крупнейшего события — освещение самых актуальных вопросов, касающихся обеспечения пищевой и биологической безопасности. Другой важной задачей для России является создание системы мониторинга всей информации, сбор и актуализация информации по эпидемиологическому благополучию производственных объектов и территорий в целом».