



ФОТО ЕВГЕНИЯ КОЛЧЕВА

ДА БУДЕТ ХЛЕБ!

На фоне широчайшего ассортимента разноплановых продуктов питания хлебобулочные изделия стоят особняком: невзирая на веяния продовольственной моды, они во все времена являются желанными на наших столах. В Беларуси работают десятки крупных предприятий хлебопекарной, кондитерской и макаронной промышленности, множество частных пекарен, но научным обеспечением отрасли, разработкой новых технологий производства и новых видов продукции занимается одно из немногих — государственное предприятие «Белтехнохлеб», дочерняя организация РУП «Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию».

— В составе НПЦ по продовольствию мы с 2009 года, с тех пор выполнен ряд важных заданий в рамках государственных и отраслевых программ «Агропромкомплекс», «Продукты питания для людей пожилого возраста», «Импортозамещающая продукция», «Детское питание», «Инновационные технологии в АПК» и других, — рассказывает директор предприятия Лариса Колосовская. — В ходе научно-исследовательских и опытно-технологических исследований разработано 36 технологий производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий, 12 методов лабораторных исследований в области хлебопечения. В частности, в рамках ГНТП «Агропромкомплекс-2020» разработаны научно обоснованная технология производства пищевых композиций на основе растительных компонентов и технология ржаных и ржано-пшеничных хлебобулочных изделий с применением таких композиций. Нам удалось подобрать растительные ингредиенты,

предотвращающие плесневение изделий, определить оптимальные параметры и режимы производства, обеспечивающие микробиологическую стабильность продукции на протяжении всего срока годности.

Гордость белорусской хлебопекарной промышленности — ржаные и ржано-пшеничные хлеба, в том числе заварные. Они производятся по длительной технологии, в результате чего получается продукция с незабываемым вкусом и ароматом. Многие берут эти хлеба в качестве сувениров во время поездок за рубеж. Причем не важно, где именно было выпущено то или иное изделие: в Минске (хлеба «Нарочанский», «Радзивиловский») или, скажем, в Молодечно («Маладзечанскі падарунак» массой 2400 г), Слуцке («Бульбаш») либо в других городах. Везде качество будет неизменно высоким.

— Беларусь — единственная страна на постсоветском пространстве, где сохранены традиции производства ржано-пшеничного хлеба, — подчеркивает Лариса Колосовская. — Хлебопеки из России, Украины и других государств приезжают к нам перенять опыт.

Ассортимент продукции, созданной при участии государственного предприятия «Белтехнохлеб», впечатляет: более 4000 рецептов, половина из которых — хлебобулочные изделия, остальное — кондитерская продукция. Как говорится, на любой вкус и потребительские запросы! Поэтому нет ничего удивительного в том, что поставки хлебобулочных изделий осуществляются



не только внутри страны, но и далеко за ее пределы. Чтобы белорусская продукция могла достойно конкурировать на зарубежных рынках, разрабатываются технологии, позволяющие сохранить свежесть изделий без применения химии. Например, филиал ОАО «Берестейский пекар» Пинский хлебо-

завод и хлебозавод № 4 КУП «Минскхлебпром» активно применяют метод консервирования хлебобулочных изделий спиртом, при этом срок годности продукции увеличивается до 40 суток. Многие предприятия используют технологию тепловой

стерилизации: хлеб вырабатывается, остывает, упаковывается и проходит повторную термообработку в печи, после чего сохраняет свои потребительские свойства до 2 месяцев. Еще один способ продления жизни хлебобулочных изделий — заморозка тестовых заготовок, полувыпеченной или готовой продукции. Максимальный срок годности в этом случае до 6 месяцев.

— Наши заводы активно работают по этим трем технологиям сохранения свежести, — отмечает директор государственного предприятия «Белтехнохлеб». — А заморозку осуществляют практически все предприятия республики, ведь это и удобно, и выгодно.

«Белтехнохлеб» в последние годы уверенно взял курс на производство функциональных продуктов питания. Одно из направлений — технология производства хлебобулочных и экструзионных изделий для беременных и кормящих женщин. Здесь предприятие плотно сотрудничает с Полоцким хлебозаводом, известным своими экструзионными хлебцами, а также с филиалами ОАО «Борисовхлебпром» Жодинским и Солигорским хлебозаводами. Еще одно перспективное направление — создание хлебобулочных изделий нового поколения с использованием композитных смесей на основе цельного зерна и продуктов его переработки. Речь об использовании цельных пророщенных зерен ржи, пшеницы, ячменя, овса.

— В процессе проращивания изменяется химический состав зерна, приобретает полезные для человеческого организма свойства, — поясняет Лариса Колосовская. — Благодаря активации ферментов начинается преобразование абсолютно всех веществ в легкоусвояемые, увеличивая при этом количество витаминов, среди которых витамины А, В1, В2, РР и Е. Такие зерна станут основой смесей, которые будут добавляться в хлеб. Параллельно мы сможем заменить



ФОТО ТАТЬЯНЫ СТОЛЯРОВОЙ

многие импортные смеси-аналоги, на которые нынче вынуждены ориентироваться отечественные хлебопеки.

На предприятии «Белтехнохлеб» также намерены в скором времени разработать технологию продления сроков хранения хлебобулочных изделий за счет помещения их в модифицированную газовую среду. Планов много. И если кто-то посмеет заявить, что в хлебопекарной промышленности все давно изобретено и опробовано, — не верьте. А

еще лучше — обратитесь к специалистам государственного предприятия «Белтехнохлеб». Они быстро убедят в обратном, а еще подскажут, как сделать хлеб еще вкуснее, ароматнее и полезнее.

Сергей ШИРОКОВ

Полезные контакты

Государственное предприятие «Белтехнохлеб»
220004, г. Минск,
ул. Раковская, 30.
Тел. (+375 17) 226-77-11,
факс (+375 17) 203-56-46.
E-mail: beltexnohleb@mail.ru

УНП 101163237 ©

ФАКТ!

Одна из недавних разработок государственного предприятия «Белтехнохлеб» — технология приготовления хлебобулочных изделий из пшеничной муки с использованием композитной смеси «Хмельночка», в состав которой входят хмель и хмелепродукты. Позже появились и соответствующие рецептуры батончиков и багета, хлебов оригинального, пшеничного и тостового под названием «Нежинский». Увидите на прилавках — обязательно попробуйте!