



Прежде чем дойти до прилавка магазина, любой пищевой продукт в Беларуси в обязательном порядке проходит проверку на безопасность. И если что-то не так, его тут же вернут поставщику. А как обстоят дела с составом продукта? Действительно ли в нем содержится все то, что обозначено на этикетке?

За этим соответствием следит Республиканский контрольно-испытательный комплекс по качеству и безопасности продуктов питания. Мониторинг качества и безопасности различных групп пищевых продуктов, представленных на потребительском рынке страны, в НАН Беларуси по продовольствию проводят четыре аккредитованные лаборатории, оснащенные современным оборудованием. Продукцию исследуют по физико-химическим, микробиологическим и токсикологическим показателям.

— Это очень важно, особенно для детского питания, — отмечает генеральный директор НПЦ НАН Беларуси по продовольствию Зенон Ловкис. — Например, на этикетке может быть указано, что в продукте содержится столько-то кальция, бета-каротина, цинка, других микроэлементов. На самом деле в составе детского питания и вовсе их может не быть. Почему? Не исключено, что массу просто некачественно перемешали, поэтому, в одной банке бывает густо, а в другой — пусто.

А упало, Б пропало

Питание. Пища должна быть не только вкусной, но и полезной, полноценной. На страже качества продуктов в Минске и стране наряду с другими стоит научно-практический центр (НПЦ) НАН Беларуси по продовольствию

Специалисты НПЦ разрабатывают методики, с помощью которых контролируется наличие и процентное содержание в продуктах питания определенных элементов, микроэлементов, витаминов. Это тем более важно, так как сейчас для повышения качества и функциональности еды часто применяют разнообразные добавки.

— В нынешнем году в Минске пройдет II Европейские игры, — продолжает Зенон Ловкис. — Мы участвуем в создании специальных групп питания, напитков для спортсменов и будем контролировать присутствие необходимых компонентов.

— **Зенон Валентинович, что показывает проверка в Минске?**

— Бывает по-разному. Взять опять же детское питание. Что касается отечественной продукции, то во время одной из контрольных проверок только в двух единицах нашли небольшие отклонения. А более половины това-

ров как из западных, так и из восточных стран не соответствовали маркировке по содержанию витаминов и микроэлементов, имелись и другие нарушения. Например, при производстве детского питания широко используется морковь. Как показали проверки, белорусский овощ чище зарубежного и в 1,5-2 раза больше насыщен каротином и микроэлементами.

— **В Минск поставляют довольно много импортных овощей и фруктов. Каким отдать предпочтение — нашим или привозным?**

— Мы регулярно проводим дни качества и для этого закупаем продукты импортного и отечественного ассортимента. Однозначно можно сказать: наши производители молодцы. Бизнес бизнесом, но технологии они соблюдают. Взять, к примеру, картофель. Мы хоть и картофельная страна, но тоже импортируем товар из других государств. Так вот, по итогам прове-

рок завезенный картофель ни в какое сравнение не идет с отечественным. В нашем есть и богатый витаминный состав, и калия содержится необходимое количество. А зарубежный только внешне красив, внутри — нитраты по самому верхнему уровню предельно допустимой концентрации. И минимум питательных веществ. То же самое можно сказать о некоторых импортных кабачках (цукини), листовом салате. Импортные яблоки по содержанию витамина С проигрывают белорусским примерно в 2 раза. В сладком перце, выращенном на белорусских грядках, массовая концентрация фосфора, железа и марганца в 2 раза выше, чем в привозном.

— **Чем это объясняется?**

— Белорусские овощи и фрукты поступают на рынок полностью вызревшими в естественных условиях, накопив максимальное содержание питательных веществ. Импортные дозревают при хранении в ящиках, да еще для продления срока годности их подвергают специальной обработке. Однако я вовсе не хочу сказать, что от них надо отказаться. Наша задача — проверить продукцию и донести информацию до потребителей, а уж что выбирать — каждый решает сам.

Любовь ЕГОРЕНКОВА
Фото автора и из Интернета