

НАУЧНО-ПРАКТИЧЕСКИЙ ЦЕНТР НАН БЕЛАРУСИ ПО ПРОДОВОЛЬСТВУ

Родные продукты для иммунитета



Генеральный директор НПЦ по продовольствию, заслуженный деятель науки, член-корреспондент НАН Беларуси, доктор технических наук, профессор Зенон ЛОВКИС.

От момента создания продукта до выхода его на суд потребителя проходит немало времени. Но и после того, как полки магазинов пополнились чем-то новым, работа над определением качества не прекращается. Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию ежедневно трудится над тем, чтобы белорусы питались качественно и безопасно, бесперебойная работа учреждения гарантирует результативность любого пищевого предприятия. Главные в работе центра — научно-методологическое обеспечение всей отрасли, начиная от детского питания и заканчивая крепким алкоголем. Вся пищевая индустрия находится под пристальным вниманием.



диабетом и непереносимостью лактозы. Найдут отклик у потребителей и рецепты мясных продуктов с пониженным на 30 процентов содержанием поваренной соли, позволяющих снизить порог солевой чувствительности. Они обладают выраженным антиоксидантным действием и являются потенциальными иммуопротекторами при галогенирующем стрессе. Будут пользоваться спросом специализированные хлебобулочные и экзотризионные изделия для питания беременных и кормящих женщин, которые нормализуют обменные процессы в организме, стимулируют работу тонкого кишечника, с низким содержанием сахара, гликемическим индексом, высоким содержанием пищевых волокон, с витамином В и кальцием.

ЦЕЛЕНАПРАВЛЕННАЯ работа ведется специалистами НПЦ по продовольствию по анализу, научному сопровождению и развитию всех 24 отраслей пищевой промышленности, разрабатываются широкий ассортимент новых продуктов питания и методики повышения их качества и безопасности. Внедрение разработок центра позволило повысить конкурентоспособность и экспортный потенциал многих товаров и снизить импорт, считает его генеральный директор, заслуженный деятель науки, член-корреспондент НАН Беларуси, доктор технических наук, профессор Зенон Ловкис.

За год создано 523 новых продукта питания: обогащенные пищевые концентраты (сухие завтраки, супы, каши, кисели и др.); для детей: композиции чайных напитков, витаминизированный мармелад, зефир, сахарное и сдобное печенье, вода; консервы для диабетического питания, соки прямого отжима, рыбная продукция, комбикорм для пресноводных видов рыб, мясные полуфабрикаты рубленые (котлеты, шницеля, бифштексы, фрикадельки), ветчинные изделия, колбаски паштетные для питания детей дошкольного и школьного возраста и многое другое.

Разработана Стратегия повышения качества и безопасности пищевой продукции в Республике Беларусь до 2030 года и ряд методик качественной оценки сырья и продуктов, что в совокупности позволит сократить импорт, повысить конкурентоспособность, улучшить социальную составляющую и здоровье человека за счет цены на продукт и его качество.

В рамках проведения Международной специализированной выставки «Белагро-2019» РУП «Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию» и дочерние предприятия РУП «Институт мясо-молочной промышленности», ГП «Белтехнолеб» демонстрируют новые разработки в области пищевых продуктов. На экспозиции

центра планируются научно-популярные доклады с тематической дегустацией таких новых изделий, как картофелепродукты и пище-концентраты, соки и кондитерская продукция, молочные продукты и детское питание, колбасные изделия и мясная продукция и другое. Кроме того, в рамках работы выставки будет проведен «круглый стол» на тему «Проблемы питания детей, больных фенилкетонурией» с организацией дегустации последних разработок по данному направлению.

ЗЕНОН Валентинович предложил подробнее ознакомиться с новинками центра. Например, созданы технологии выпуска новых видов гарнирных и диабетических консервов, позволившие организовать выпуск высококачественных консервов, конкурентоспособных на отечественном и зарубежных рынках, а также обеспечить эффективную загрузку прогрессивного стерилизационного оборудования предприятий.

Разработан комплект документации на выпуск новых видов пищевых концентратов, обогащенных льняной

клетчаткой. На основе этого организовано производство продуктов с использованием семян льна, обладающих подтвержденными доклиническими исследованиями свойствами по нормализации обменных процессов в организме, регуляции углеводного и липидного обмена, снижению уровня глюкозы в крови и триглицеридов.

Появился ассортимент отечественных чайных напитков для детей дошкольного и школьного возраста, сбалансированных по витаминному составу, обладающих подтвержденными доклиническими исследованиями свойствами по нормализации обменных процессов в организме, повышению гемоглобина и увеличению уровня гранулоцитов в крови, повышению физической работоспособности и выносливости, иммуномодулирующим эффектом. Такие продукты разработаны в Республике Беларусь впервые и базируются на основе изучения 17 видов отечественного растительного пряно-ароматического сырья.

Сейчас в СМИ всего мира много шума по поводу того, что производители некоторых

стран втайне от потребителей используют пальмовое масло. Как поставить им барьер? Генеральный директор НПЦ НАН по продовольствию Зенон Ловкис сообщил: учеными центра разработана методика выявления пальмового масла в продуктах питания. По результатам клинических исследований установлена допустимая безопасная норма его суточного потребления — 7,5 грамма. Впервые разработаны научно-методические подходы и алгоритм идентификации пальмового масла в продуктах питания. Выявлены и обоснованы «вещества-маркеры» и закономерности, свидетельствующие о присутствии пальмового масла в жировых смесях.

СОЗДАНИЕ продуктов питания, способствующих профилактике различных заболеваний, всегда было приоритетным в работе центра. Сейчас разработаны технологии вареных стуженных молочных консервов с пониженным содержанием сахаридов на основе молочной сыворотки, обладающих пониженной аллергенностью за счет сниженного количества сахарозы и лактозы. Они могут быть позиционированы как питание для всех возрастных групп населения, включая людей, страдающих сахарным

Для сопровождения молочной отрасли здесь организован участок по выпуску бактериальных заквасок и биоконсервантов: замороженных концентрированных заквасок для ферментированных молочных продуктов — сметаны, творога, ферментативных сыров с низкой температурой второго нагревания; сухих концентрированных заквасок лактобацилл; поливидовых замороженных концентрированных заквасок прямого внесения для сыров; биоконсервантов «Биоплант-ультра», «Биоплант-оптима» для силосования зерна.

Также на базе центра создано производство детского питания. Выпускаются 5 продуктов для разных возрастных групп: смесь кисломолочная адаптированная «Бифидобакт детский-0» для детского диетического лечебного и профилактического питания, йогурты и биопроduct для детского питания «Заюшка», «Заюшка Бифидо», «ЛисаВета», «Бифи-мульти» с кальцием.

НА экспозиции Научно-практического центра НАН Беларуси по продовольствию можно ознакомиться с передовыми разработками новых видов функционального питания, энерго- и ресурсосберегающими технологиями и подходами, обеспечивающими повышение качества и конкурентоспособности продукции. Получить квалифицированную информацию у специалистов о мировых тенденциях в пищевой промышленности, последних достижениях науки и техники и многое другое.

Василий ГЕДРОЙЦ, «СГ»
gedroitz@sb.by
Фото из архива НПЦ НАН Беларуси по продовольствию

Полезные контакты
220037 г. Минск
ул. Козлова, 29
Тел. (+375 17) 294-09-96;
тел./факс (+375 17)
285-39-71
www.new.belproduct.com

