

СПРАШИВАЛИ? ОТВЕЧАЕМ!

Дайте полкило «малосолевой» колбасы

В РЕДАКЦИЮ обратился житель Каменецкого района Александр Коледа. Время от времени в магазинах покупает сырокопченые, сыровяленые, вареные колбасные изделия. Говорит: «Некоторые ее виды есть невозможно — соли кладут столько, что глаза на лоб лезут. Раньше этот продукт готовили по ГОСТам, вкус не менялся годами. Теперь же от ассортимента голова кругом, но такой пересол. Почему мясокомбинаты кладут столько соли в продукцию и есть ли таким колбасам альтернатива?»

Заведующая отделом технологий мясных продуктов Института мясомолочной промышленности НПЦ по продовольствию НАН Светлана Гордынец не отрицает важность поднятой читателем проблемы:

— Снизить количество поваренной соли в продуктах и уменьшить ее потребление людьми — вопрос сегодня обсуждается на самом высоком уровне. Возьмем Госпрограмму «Здоровье народа и демографическая безопасность Республики Беларусь на 2016—2020 годы». Она предусматривает, что нация снизит суточное потребление поваренной соли до 5 граммов на человека. Сейчас каждый из нас съедает примерно 8—10 граммов. Известно, что избыточное количество хлорида натрия напрямую влияет

на повышение кровяного давления.

Если говорить о белорусских производителях, то они работают в соответствии с технологиями и стандартами качества. К примеру, часто вареную колбасу производят по СТБ 126, согласно которому максимально допустимое содержание поваренной соли в килограмме готового изделия 24 грамма. В сырокопченых, сыровяленых колбасах, которые по технологии не проходят термическую обработку, ее может быть до 60 грамма на килограмм продукта. Это немало! И со мной согласятся многие ученые и медики. Наш институт над этой проблемой активно работает.

Еще немаловажный аспект — порог солевой чувствительности, он у каждого свой. Кому-то кольцо вареной колбасы кажется соленым, кому-то в самый раз, а кто-то еще больше содобрит солью. Наш институт вместе УП «Уни-

техпром БГУ» и местным фондом «Научный технологический парк» разработал фитокомплексы, которые позволяют снизить порог солевой чувствительности и при этом обеспечить приемлемый вкус «малосолевого» продукта. Вареные колбасы на основе фитокомплексов «Кредо» и «Салют» содержат на треть меньше поваренной соли и при этом не проигрывают по вкусу конкурентам на полках магазинов. Применять новинку можно не только в вареных колбасах, сосисках, сардельках, но и рубленых котлетах, шницелях, биточках, фрикадельках из свинины, говядины, индейки и даже крольчатины. Эта разработка, а также линейка продуктов с пониженным содержанием соли (ее выпустил Слуцкий мясокомбинат) получила диплом второй степени и серебряную медаль на форуме в Санкт-Петербурге на конкурсе «Лучший

инновационный проект и лучшая научно-техническая разработка года».

Документы на разработку институт разослал для ознакомления всем мясоперерабатывающим предприятиям. Борисовский мясокомбинат проявил интерес. Кто знает, возможно, с их конвейера впервые в Беларуси сойдет «малосолевая» колбаса. И это будет весомый вклад в профилактику сердечно-сосудистых заболеваний и здоровье нации. Не секрет, что именно эти заболевания лидируют среди причин смертности белорусов. А пока же, рекомендовала ученый, если читателю кажется содержание соли в колбасных изделиях избыточным, можно переключиться на консервы, вареные колбасы, паштеты и даже пельмени для детей. В них «белой смерти» наполовину меньше, чем в продуктах общего назначения.

Рисунок Олега ПОПОВА

