

Кушать и замещать подано!

В глобальном индексе продовольственной безопасности за 2020-й у нашей страны — 23-я позиция. Факт красноречивый и говорит о многом. Как и то, что тогда позади остались такие государства, как Испания, Польша, Венгрия и многие другие. Около 80 процентов всех продуктов, попадающих на столы белорусов, — отечественного производства. Доля импорта в розничном товарообороте продовольственных товаров составляет приблизительно одну пятую. Но очевидно, что и эту цифру можно сокращать. В том числе благодаря усилиям ученых. Что сегодня для этого делается, узнавала корреспондент «Р».

Рапсовое вместо подсолнечного

Неоспоримый факт, что сегодня страна может обеспечить себя внутренними продуктами резервами, говорит заместитель генерального директора по стандартизации и качеству продуктов питания НПЦ НАН по продовольствию Елена Моргунова. Это и мясная, и молочная, и плодоовощная продукция. И добавляет:

— Да, у нас не хватает экзотических фруктов. Да, Беларусь — не морская держава, у нас нет расширенного ассортимента рыбы. По остальным ключевым моментам мы на полном внутреннем самообеспечении. Причем самообеспечение по молоку — более 230 процентов к потребности, по мясу и яйцу — свыше 130, по сахару — более 160. По этим цифрам мы превышаем показатели наших соседок, стран — участниц Евразийского союза. 50 процентов фруктов и ягод, а также 15 процентов рыбы мы импортируем. Остальное у нас свое.

Нам есть чем гордиться. 25-е место у страны в мировых объемах производства молочных продуктов, 8-е — по экспорту по этой позиции. Мы входим в двадцатку стран — производителей сахара, мяса и рапсового масла. Кстати, рапсовое масло — отдельная тема для разговора. По словам Елены Моргуновой, это тот самый продукт, который со временем может заместить другие виды растительных масел. Например, подсолнечное, оливковое. Тут, как говорится, дело привычки. Сейчас, по словам руководителя, учеными ведется большой проект по оценке качества и преимуществ отечественного рапсового масла в сравнении с другими растительными аналогами.

— Мы сегодня изучаем все его показатели, химический состав. Проводим доклинические испытания. Запланированы клинические. Причем здесь участники будут разными, в том числе с завышенной массой тела, чтобы мы отработали систему ввода в рацион рапсового масла для разных категорий граждан. Работаем совместно с медиками. Второй этап нашей работы — перспектива введения рапсового масла в различные рецептуры мучных кондитерских изделий. И уже есть некоторые наработки, которые показали, что такая замена возможна. Причем без каких-либо изменений органолептических свойств — вкуса, запаха, аромата. То есть потенциальная альтернатива импортным растительным маслам существует.

Рецептуры на основе белорусского

Программой «Импортозамещение» предусмотрена разработка не только новых продуктов питания, говорит Елена Моргунова. Речь и о крепких алкогольных напитках, которые в стране до этого не производились. Ученые разрабатывают новые рецептуры на основе белорусского сырья.

Отдельным пунктом в списке, подчеркивает собеседница, идет детское питание. Если еще лет десять назад белорусы росли на ввозном товаре — импорт составлял более половины, — то сегодня, напротив, на 85 процентов это отечественный продукт. Причем и рецептуры, и сырье, из которого товар произведен, а к детскому питанию требования особые. И речь идет не только о смесях для грудничков, но и кондитерских,

хлебобулочных, плодоовощных и других продуктах для ребят самых разных возрастов.

Важное внимание уделяется упаковке детского товара. Например, для самых маленьких, говорит Елена Моргунова. В том числе это легкая и удобная пауч-упаковка, которую мама может взять с собой без особого дискомфорта. Специалист продолжает:

— То есть мы идем за всеми новыми трендами. В том числе создавая продукты с добавленной полезностью — витаминами, минералами, низким содержанием соли и сахара. Достаточно сказать, что сегодня в среднем в Беларуси мы потребляем соли вдвое больше нормы. А это опасность сердечно-сосудистых заболеваний.

Работают ученые под отдельные группы людей с генетическими заболеваниями, комфортная жизнь которых больше, чем у других, связана с правильным сбалансированным питанием. Например, для страдающих фенилкетонурией и целиакией. Эти люди — на всю жизнь, поясняет Елена Моргунова, заложники безбелковых продуктов:

— Поскольку практически все продукты, за исключением овощей, содержат белок, этим людям нужно выстраивать жизнь так, чтобы в их рационе были безбелковые продукты. Еще года три назад таких отечественных продуктов практически не было. Мы решили ситуацию изменить. И за три года в Марьиной Горке был запущен социальный проект. Это цех детского питания, где выпускается 11 наименований различных видов продуктов. В большей степени это сухие смеси для приготовления кексов, печенья, макароны и крупы разных видов, картофелепродукты и молоко. Мы фактически обеспечили соцпакет для людей с такой проблемой. Так что плюсы очевидны. Нам больше не нужно выстраивать логистику по закупке этой категории товаров, немаловажно и то, что продукты белорусского производства выигрывают у импорта в цене в полтора раза!

И свои технологии

Впрочем, импортозамещение — это не только конечная продукция, говорит заместитель генерального директора по научной работе НПЦ НАН по продовольствию Александр Шепшелев. Хотя сегодня создать конечный продукт — дело для центра в большей степени обычное. Взять, к примеру, рисовый или любой плодоовощной уксус, который может произвести по их рецептуре Слуцкий уксусный завод. Или рыбные консервы Любанского консервного завода. Для них разработан широкий ассортимент продукции. Более того, если изначально перед страной стояла задача обеспечить покупателя собственной рыбой, то сейчас научно-практический центр работает над углублением переработки, совершенствованием технологий. И в этом — еще одна цель импортозамещения, отмечает Александр Шепшелев:

— Важная задача, которая стоит перед нашей организацией, — обеспечить белорусские предприятия импортозамещающими технологиями. Отсутствие собственной технологии предполагает необходимость приобретения импортной. А она почти в ста процентах случаев будет идти в связке с оборудованием. Кроме того, импортные технологии зачастую не учитывают особенности отечественного сырья и не могут обеспечить максимальной эффективности без доработки. Если технологию создали мы, она будет под условия нашей страны. И мы сможем обеспечивать ее сопровождение. Помимо этого, мы нацелены на повышение глубины переработки сырья и расширение ассортимента новых продуктов. Параллельно работаем над минимизацией отходов и созданием дополнительной продукции, получая фактически замкнутый цикл производства.

Таким образом, например, говорит Александр Шепшелев, можно повысить процент извлечения сахара из сахарной свеклы. И центр сотрудничает в этом направлении с сахарными предприятиями страны. Работают ученые также по Вера Артеага. Кушать и замещать подано!

извлечению отдельных ценных аминокислот, витаминов и других компонентов. Александр Шепшелев поясняет:

— Пока эти технологии мы прорабатываем в научных лабораториях, но параллельно проводим опытную апробацию в условиях производства.

Важное направление работы — расширение производства линейки товаров на базе монопредприятий, таких как тот же сахарный завод. Это дополнительный доход и, что немаловажно, уход от сезонности. Важно, что предприятия повернулись лицом к ученым и понимают: задача по продовольственной безопасности — общая.

Внедрение отечественных технологий — это гарантированное качество и удешевление продукции, отмечает Александр Шепшелев. Ведь белорусские технологии обходятся в 2—3 раза дешевле импортных. И один из примеров научного подхода к технологиям — РУП «Витебскэнерго». Специалист говорит:

— Это одно из немногих отечественных предприятий, которое может производить высококачественные замороженные овощи. Сейчас совместно с ним мы ведем работу по внедрению там технологии производства замороженных овощных смесей для детского питания. Казалось бы, что сложного в том, чтобы смешать овощи? Но это просто лишь в домашних условиях. В рамках предприятия, когда речь идет о тоннах продукции, мелочей нет. Такие проекты помогают повысить конкурентоспособность нашей продукции, сохранив белорусское качество, которое уже стало брендом.